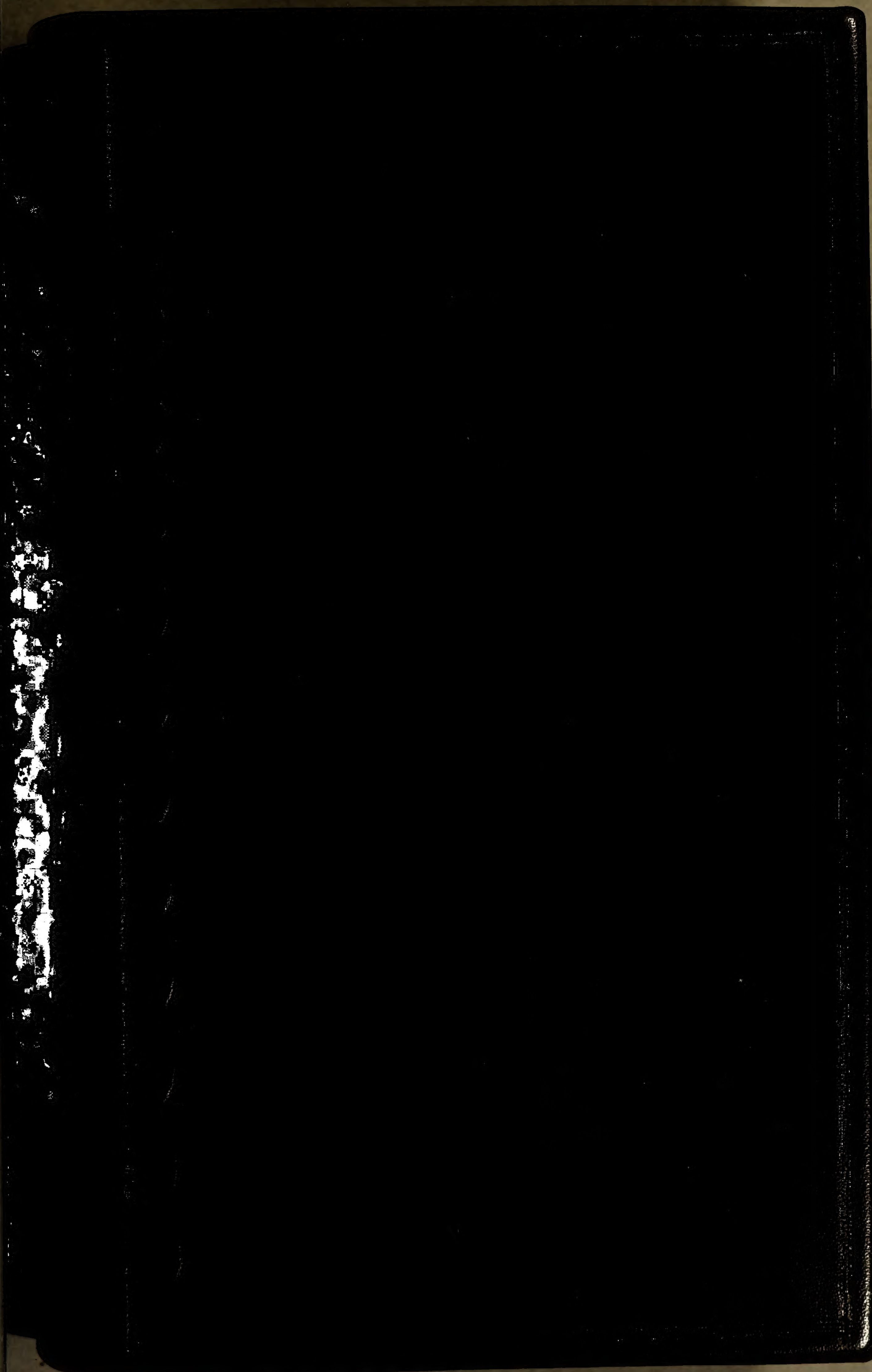


Heinrich Willhelm Döbels
geschickter
Hausvater
und fleißige
Hausmutter,
Oder kurtze, doch gründliche Einleitung
zur Haushaltung oder Landwirtschaft;
nebst einer nützlichen
Haus-Apothecke;
zum Nutzen und Besten aller Haus-Wirt-
schafts-Liebenden;
begleitet mit einer Vorrede
von

D. Georg Heinrich Zincken,
Hochf. Braunschw. Lüneb. wirckl. Hof- und Cammer-Rath, wie auch öf-
fentl. und ordentl. Lehrer der Rechte und Cameral-Wissenschafften
auf der Universität Helmstädt.

Leipzig,
verlegts Carl Ludwig Jacobi.
1747.

Dem

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn,

HERRN

VICTOR Friedrichen,

Regierenden Fürsten zu Anhalt, Herzogen zu Sachsen, Engern und Westphalen, Grafen zu Ascani-en, Herrn zu Bernburg und Zerbst rc.

Meinem gnädigsten Fürsten und Herrn.

Durchlauchtigster Fürst,

Gnädigster Fürst und Herr.

Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. geruhen in Gnaden zu vermercken, daß mich unterwinde, Dero hohen Nahmen gegenwärtigen, obzwar dem äusserlichen Ansehen nach gantz geringe scheinenden, an und vor sich selbst aber, oder in Ansehung der darinnen abgehandelten Materien, dennoch nicht so schlechthin zu verachtenden Werckgen vorzusetzen, und Dero Gnade und Schutz vor selbiges so wohl, als vor mich selbst, in geziemender Ehrfurcht und Unterthänigkeit auszubitten.

Ich würde mich aber auch gewiß nicht erkühnen, vor Dero hohen Fürsten-Thron mich mit einer so schlechten Probe meiner wenigen Erfahrung im Acker-Bau und Land-wirtschaffts-Sachen zu nahen, wenn nicht eines Theils die Sache an und vor sich selbst schon von der äussersten Wichtigkeit; andern Theils aber Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. Selbst eigene und unermüdete Sorgfalt, auch diesem zum menschlichen Leben schlechterdings unentbehrlichen Theil unserer Erkennt-

niß und Wissenschafft in Dero gesammten Landen recht blühend und nutzbar zu machen, mehr als Weltbekannt wäre.

Nicht zu gedencken, daß ohne eine kluge und wohleingerichtete Haushaltung oder Land-Wirtschafft dem menschlichen Geschlechte, wo nicht alles, dennoch gewiß das mehreste und wichtigste zu einem vergnügten und beglückten Leben ermangeln müste; so ist kein Zweifel, daß alsdenn auch vermöge einer nothwendigen Folge aller Handel und Wandel darniederliegen, ja was noch mehr ist, auch so gar niemand im Stande seyn würde, die herrschafftlichen Gefälle, und die so wohl zu erwünschter und beglückter Regierung eines Staats von innen, als auch zu dessen mächtiger Beschützung von aussen, unumgänglich nöthige Abgaben und Beysteuern zu erschwingen.

Zeit und Gelegenheit erlauben mir gegenwärtig nicht, die Sache durch viele und weitläufftige Betrachtungen in ihr gehöriges Licht zu setzen. Dahero will ich allhier nur mit wenig Worten so viel sagen, daß hoffentlich so leicht keine Königliche oder Fürstliche Finantz- und Domänen-Cammer zu finden seyn werde, welche nicht die Wahrheit meines obigen Satzes und derer daraus zu ziehenden Folgen mehr als zu wohl einsehen

hen u. erkennen, das heißt, die nicht unwider-
sprechlich wissen u. überzeugt seyn sollte, daß,
wenn in einem Staate erst der Feld- u. Acker-
Bau, oder die Land-Wirtschafft, nebst allen
darzu gehörigen Uibungen u. Wissenschafften,
verabsäumet wird, alsdenn das wüste u. öde
liegende Feld nothwendig nichts als Dor-
nen und Disteln tragen könne, mithin
auch denen heut zu Tage fast auf das höch-
ste getriebenen Manufacturen der darzu er-
forderliche Stoff entgehen, folglich alles
mit denen letztern anzustellende Gewerbe un-
terbleiben, und endlich auch denen König-
lichen und Fürstlichen Schatz-Kammern, wo
nicht aller, dennoch gewiß der ansehnlichste
und beträchtlichste Zufluß ermangeln würde.

Und eben diese Betrachtungen sind es auch
unstreitig, welche Ew. Hoch-Fürstl.
Durchl. besonders angetrieben, und auch
noch reitzen, nicht allein das Edle Weidwerck,
so wohl in der Deutschen, als Par-Force-
Jagd, sondern auch das Forst- und Wald-
Wesen, nebst der davon fast unzertrennli-
chen Fischerey, Höchst-Selbst zu üben, wie
nicht weniger die in Dero Hoch-Fürstl. Lan-
den befindlichen Bergwercke und vortreffli-
chen Vorwercke, nach Dero höchsten Ein-
sicht und Erfahrung zu dirigiren, und alles
dabey zu besorgende Höchst-Selbst anzu-

ordnen, kurtz, alles und iedes, so zu sagen, mit Dero Höchst-erleuchteten Augen Selbst zu sehen und zu erkennen. Und bezeugen ja wohl ohne Widerrede die bey Dero eigenen Stadt Hartzgerode unter Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. höchster Direction nunmehr in solchen Schwang gebrachten Bergwercke, daß sie ietzo die schönsten Silber und reichste Ausbeute geben, so wohl, als Dero erstbemeldete Vorwercke, welche sich, ihrer ohne Schmeicheley zu gedencken, ebenfalls in der allerschönsten und nutzbarsten Einrichtung befinden, wie viel es einem grossen Fürsten und Herrn so wohl, als dessen sämtlichen Landen und Unterthanen Nutzen schaffe, wenn Selbiger Sich es nicht zu beschwerlich seyn läßt, denen letztern in Ansehung der Oeconomischen Wissenschafften, wo nicht es noch zuvor zu thun, dennoch mit einem höchst-rühmlichen und löblichen Exempel vorzuleuchten.

Hierzu kommen noch in Ansehung meiner Wenigkeit die vielen und hohen Gnaden-Bezeugungen, welche nunmehr schon bey hundert Jahren her meine Eltern und Groß-Eltern, so wohl von Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. Herrn Groß-Vater, und Herrn Vater, rühmlichsten Andenckens, als auch von Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. Selbst, als

so

so lange nehmlich jene das Glücke gehabt, in Dero Diensten zu stehen, genossen haben, und auch meine Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. zur Zeit wircklich noch bedienten Brüder ihres wenigen Orts ebenfalls noch geniessen, und nebst mir, wie billig, nicht hoch genug zu erheben und zu rühmen wissen.

Alles bisher besagte kan um so viel eher so wohl zur Entschuldigung meiner hiermit begangenen Kühnheit, als auch zu nothwendiger Beobachtung meiner unverbrüchlichsten Pflicht und Schuldigkeit dienen, daß, da ich mich sonst gegenwärtig gäntzlich ausser dem Stande sehe, die Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. von Seiten meiner gebührende unterthänigste gehorsamste Ehrfurcht und Verbindlichkeit auf eine solche Art und Weise, als dieselbe zwar mit dem höchsten Rechte von mir erforderte, ich auch meines Orts selbst aufrichtigst wünschte, und, wenn es anders möglich wäre, auch gewiß zu befolgen nicht ermangeln würde, öffentlich zu bezeugen und an den Tag zu legen, ich mich nicht entblöden mögen, vor Dero hohen Fürsten-Thron wenigstens gegenwärtiges kleine Wercklgen, als mein unterthänigstes Danck-Opfer und als einen untrüglichen Zeugen meiner submissesten Devotion und schul-

digsten Danckbeflissenheit in geziemender Ehrerbietung niederzulegen.

Wie nun Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. Weltgepriesene Großmuth und Gnade Dero unterthänigst-gehorsamsten Knecht keines weges zweifeln läßt, Dieselben werden geruhen, dieses, obzwar noch so schlechte und geringschätzige Opfer mit eben so viel Huld und Gnade von dessen unwürdigsten Händen anzunehmen, als ich mit Grund der Wahrheit bezeugen kan, daß weder eine unanständige Schmeicheley, noch auch höchst unverantwortliche Neben-Absichten, mich zu diesem Entschlusse verleitet haben; so weiß ich gegenwärtig weiter nichts hinzu zu fügen, ausser meinem hertzlichsten und inbrünstigsten Wunsche, daß GOtt, als der höchste Geber alles Guten, Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. nicht allein mit einer langen und Segens-vollen Regierung beglücken, sondern auch nebst Dero Hoch-Fürstl. Durchl. Gemahlin Hoheit, sammt Dero Durchlauchtigsten Erb-Printzen und Printzeßinnen, bey allem Hochfürstlichen Wohlergehn bis auf die spätesten Zeiten unverrückt erhalten wolle.

Endlich aber habe ich nur noch in unter-

terthänigster Submission zu bitten, Ew. Hoch-Fürstl. Durchl. geruhen, gnädigst zu erlauben, daß ich mich mit beständigster und unverbrüchlichster Ehrfurcht nennen und unausgesetzt verharren dürffe

Durchlauchtigster Fürst,
Gnädigster Fürst und
Herr,

Ew. Hoch-Fürstl. Durchl.

unterthänigst-gehorsamster Knecht
Heinrich Wilhelm Döbel

Reckewitz,
bey Hubertusburg,
den 17 Mertz
1747.

Vor-

Vorrede.

Hochgeehrtester und Geneigter Leser.



Er Herr Verleger dieser gegenwärtigen Schrifft des Herrn Heinrich Wilhelm Döbels hat mich ersuchet, eine Vorrede vor dieselbe zu machen, und sowohl die Gewohnheit, als der Nutzen solcher Vorrede, bewegen mich, ihm diese Gefälligkeit zu erweisen.

Weil es nun eine **Einleitung zur Haushaltung auf dem Lande** ist, so habe ich geglaubet, es würde einigen Nutzen haben, wann ich von dem Unterschied und dem rechten Gebrauch derer Haushaltungs-Bücher oder solcher Einleitungen in möglichster Kürtze einige Anmerckungen in dieser Vorrede machete, und zugleich zeigete, wie dieses artige Büchlein anzusehen und recht zu gebrauchen sey.

Die Wirtschafft wird heut zu Tage entweder auf gelehrte oder ungelehrte und gemeine Weise vorgetragen. Die erste Art hat zum Zweck, in dem Lernenden eine gelehrte Wissenschafft zu wege zu bringen. In dieser Absicht handelt man die allgemeinen und besondern Grund-Sätze und Regeln der Wirtschafft deutlich und gründlich in ihrem Zusammenhang dergestalt ab, damit sie zum Grunde der darauf gebaueten Policey-Wissenschafft sowohl, als der Cammer- und Finantz-Wissenschafft dienen,

und

und ein Mensch, der das brauchbarste aus verschiedenen andern Wissenschafften, sonderlich aber der Mathematiqve, der Natur-Lehre, der Chymie, der Anatomie, der allgemeinen und besondern Rechts-Gelahrsamkeit, der privat- und Staats-Klugheit, und so gar der Gottes-Gelahrheit, dem Kirchen-Recht und der Artzney-Kunst verstehet, mittelst einer nähern und zur Anwendung geschickten Ausführung zubereitet werden könne, um in allerhand wirtschafftlichen, Policey, Cammer, und Finantz-Bedienungen, das beqveme Leben der Menschen eines Landes oder eines Theils desselben auf mancherley Weise und durch verschiedene Amts-Geschäffte zu befördern. Und solchergestalt begreifft der gelehrte Vortrag nicht nur die Land-Wirtschafft; ja von dieser sowohl die gemeinesten, als die schweren Geschäffte, z. E. das Forst-Wald-Jagd-Sied-Schmeltz-und Bergwercks-Wesen, sondern auch die Stadt-Wirtschafft und ihre vielen vortrefflichen Geschäffte, die bey denen Wissenschafften, Künsten, Handwercken, Fabriqven, Manufacturen, Handels- und Kauffmannschafften, in Schulen, Werckstäten, Manufactur-und Fabriqven-Anstalten, Handels-Gewölben und Contoiren vorfallen, in sich. Denn der Zusammenhang erfordert diese Vollständigkeit, weil die Wirtschaffts-Geschäffte in Ansehung der Policey allerseits in einer gewissen Zusammenstimmung stehen, darein immer mehr gesetzet und zu dem Ende eines aus dem andern immer gründlicher

erkennet werden müssen. Hiernächst so nimmt zwar der gelehrte Vortrag seinen Stoff aus denen gemeinen Arbeiten, Erfahrungen, Anmerkungen, Versuchen, Vortheilen, Handgriffen, und dergleichen gantz besonderen Dingen der gesamten Geschäffte in der Wirtschafft; Denn das ist aller gelehrten Erkenntniß gemein, daß dieselbe von einzeln und sinnlichen Dingen ihre allgemeinen Grund-Sätze hernehme, indem sie solche durch scharffsinniges Nachdencken davon, wie der Gelehrte redet, abstrahiret, und solchergestalt einen fleißigen Leser oder Zuhörer in den Stand setzet, daraus alles practische Vornehmen und Angeben gründlich zu beurtheilen, solches zu erweitern, neue Vortheile zu entdecken, auf allerhand Erfindungen zu kommen, die gantze Wirtschafft selbst immer mehr zu bereichern, u. was Ungelehrte nur durch unzählige sinnliche Anmerckungen, eintzeln lernen, oder durchs Gedächtniß behalten, oder ohne Grund nachahmen, von selbst aus diesen allgemeinen Wahrheiten, und zwar mit zureichendem Grunde einzusehen und zu begreiffen: Allein es ist doch eben deswegen nicht nöthig, alle besondere practische Dinge, Handgriffe, Vörtelgen, Arten und Weisen in diesem oder jenem Geschäffte der Wirtschafft, bey diesem Vortrage zu erzählen, vielweniger gehet es an, sich mit solchen besondern historischen Nachrichten u. Processen aufzuhalten. Denn dieses ist sowol zur gelehrten Erkenntniß als auch einem auf gelehrte Weise denckenden unnöthig u. unnützlich. Vielweniger würde man damit in

einer so weitläufftigen Sache, die sich in so mannigfaltige Arten der Ausübung nach denen Zeiten, Ländern, Gegenden, Leuten und Sachen vertheilet, fertig werden können, wenn man alles dieses besondere erzählen, und doch gleichwohl nur eine allgemeine gründliche u. deutliche Anleitung geben wolte, damit man sich hernach in allen besondern Fällen und Sachen der Wirtschafft helfen könne. Indessen ist so viel gewiß: Man braucht in diesem Vortrag aus vielen ähnlichen besondern Dingen der gesamten Wirtschafft, dieses und jenes besondere anzuführen, um die von ihnen hergenommene allgemeinen Sätze und Regeln, zu erläutern, zu bestätigen und ihre geschickte Anwendung auf unzähliche andere Fälle zu erleichtern, die man nachhero in der praxi selbst nöthig hat.

Dieses ist die eigentliche Beschaffenheit des gelehrten Vortrags der Wirtschafft, wenn ich solchen auch vor Ungelehrte nur etwas verständlich beschreiben soll, und in so ferne solcher auf eine gelehrte Wissenschafft zielet, so ferne solcher auf hohen Schulen so nöthig und nützlich, ja heut zu Tage, da man wohl erkennet, daß das Wohl der Staaten, durch eine entsetzliche Menge von blossen Juristen, Richtern und Advocaten, die sich nur mit denen Processen der Leute geschickt beschäfftigen können, nicht oder doch nur ein sehr geringer Theil davon befördert wird, unentbehrlich ist, und in so ferne man endlich in einem Buche davon vor Gelehrte schreibet, welches freylich ungelehrte Wirte entweder gar nicht

oder doch sehr wenig brauchen können. Ja ich bin versichert, daß woferne solche Einleitungen zur Wirtschafft nicht sehr vollständig ausgeführet sind, sie kommen aber in die Hände solcher Gelehrten, die sich niemahls auf diese Wissenschafft geleget haben, so werden auch diese nicht vielen Gebrauch davon machen können. Denn ich habe eben dieses, was ich hier anmercke, von meinem Grund-Riß einer Einleitung, darinne der erste Theil von der Land- und Stadt-Wirtschafft handelt, erfahren.

Wenn man sich aber andere Begriffe von dem gelehrten Vortrage machet, so betriegt man sich und andere, und verfällt meines wenigen Erachtens, auf verschiedene Fehler, sonderlich aber bey denenjenigen Anstalten, welche der Lehre und des Unterrichts wegen, in dieser schönen Wissenschafft zu machen, so nöthig als nützlich sind. Ich will den geehrtesten und verständigen Leser nur an einiges erinnern: Ist es nicht wahr, daß sich viele einbilden, die Vorlesungen auf hohen Schulen in diesen Sachen bestünden theils in nichts, als in der blossen Wirtschafft, ja vornehmlich der Land-Wirtschafft, theils nur in denen gemeinen Erzählungen, wie ein Wirtschaffts-Geschäffte mit allerhand Vörtelchen, und Handgriffen angestellet werde? Mercket man nicht auch mit gutem Grunde an, daß viele aus diesem Vorurtheil glauben, es wären diese Dinge sehr leichte Sachen, die man besser in der Uibung selbst oder bey dem Landmann, z. E. durch die Nachahmung lernen könne? Ja aus

dem Grunde dieser verwirrten Begriffe hegen auch viele unwissende eine unvernünfftige Verachtung gegen alle bisherige Bemühungen diese Wissenschafften auf hohen Schulē zu treiben. Andere bilden sich deswegen ein, es wären Lehrer der blossen Oeconomie u. der Cameral-Wissenschafften einerley Leute, und zu jenen oder gar zu beyden werde nur ein guter erfahrner Wirt, oder ein geschickter Empiricus, oder am besten ein blosser Artzney-Gelehrter oder ein blosser Philosophe, nicht aber viele andere theoretische und practische Gelehrsamkeit, sonderlich aber eine gelehrte Erkänntniß in diesen Sachen selbst erfordert. Ja, in dem Vortrag solcher Lehren auf hohen Schulen selbst werden aus diesem Vorurtheile bald dergleichen Bücher zum Grunde geleget, so diese Sachen nichts weniger, als in der Gestalt einer gelehrten Wissenschafft fürtragen, bald aber die Stunden mit blossen Erzählen einer grossen Menge verschiedener und besonderer Vörtelchen, Handgriffe, Haushaltungs-Processe, und curieuser Anmerckungen in denen Wirtschaffts-Geschäfften hingebracht, oder, wenn man ja etwas weiter gehet, so erzählet man ein Hauffen Schrifften, Bücher und Meinungen in dieser oder jener Sache. Es ist wahr, man bringt damit die Zeit hin, und belustiget den unverständigen jungen Zuhörer allenfalls mit etwas neues: Allein es wird keinesweges der eigentliche Zweck eines gelehrten Vortrages der Wirtschaffts-Lehre, den ich oben angegeben habe, oder doch sehr selten und

zwar nur bey einem oder dem andern sehr fleißigen und hierinn sehr lernbegierigen Zuhörer erreichet. Denn allenfalls können sich dergleichen Leute hernach noch endlich durchs Nachlesen derer vorgeschlagenen Bücher in etwas forthelffen, wenn sie auch nur eine gar kleine Anleitung bekommen und mit Nachdencken gehöret haben.

Man wird übrigens auch aus dieser Bestimmung einer gelehrten Abhandlung der Wirthschafft und anderer Theile derer Cameral-Wissenschafften, nicht nur besser erkennen, wie nöthig und nützlich gelehrte Schrifften in diesen Sachen sind, als man in vorigen Zeiten, etwan eingesehen, da diese Sachen denen Gelehrten viel zu unedel schienen, und man noch nicht gedachte, wie viel gelehrte Bediente im Staat dadurch gescheuter werden könnten und müsten, sondern man wird mir auch noch dieses einräumen, daß dieselben sonderlich, wenn man ein Systeme in Schrifften suchet, nicht eben noch zur Zeit so häuffig anzutreffen, und man also künfftig erst noch auf bessere Früchte des Fleisses dererjenigen Gelehrten hoffen müsse, die sich hin und wieder auf diese Wissenschafften zu legen, nicht mehr wie ehemahls schämen, da sie noch nicht in der Gestalt einer gelehrten Wissenschafft bekannt war. Der im Ackerbau gründlich gelehrte Prediger Herr Ort, der gelehrte Kriegs- und Domainen-Rath Isering und andere bestärcken mich in dieser Hoffnung, weil ich davon in meinen Leipziger Sammlungen

gen die schönsten Proben zu erhalten, das Glück gehabt.

Endlich aber wird man auch aus bisheriger Beschreibung eines gelehrten Vortrags in diesen Sachen leicht erkennen, daß die gegenwärtige Einleitung des Herrn Dübels zur Landwirtschafft nicht zu denenjenigen Schrifften gehöre, die solche auf gelehrte Weise abhandeln, wenn man dieselbe nur dazu zu halten beliebet. Und wer auch solches nicht erkennen könte, der wird doch finden, daß der geschickte Herr Verfasser diese Absicht selbst von sich ablehne, und mit aller Bescheidenheit bekenne, daß er nicht gelehrt und vor Gelehrte darinne geschrieben habe.

So wenig er sich aber lobet, so sehr muß ich ihn loben. Denn ich werde unten zeigen, daß er, ohnerachtet der Vortrag nicht gelehrt und so gerathen, damit ein Gelehrter daraus die Wirtschafft als eine gelehrte Wissenschafft lernen könne; dennoch sowohl vor Gelehrte in verschiedener Absicht, als vor Ungelehrte, so viel den Acker- und Garten-Bau und endlich die Viehzucht als die gemeinesten Land-Wirtschaffts-Geschäffte betrifft, sehr wohl, nützlich und artig in dieser Einleitung geschrieben habe.

Doch ich muß mich auch von der andern Art, nehmlich dem gemeinen und ungelehrten Vortrage selbst noch etwas deutlicher erklären, ob ich gleich vor überflüßig halte, denselben besonders zu bestimmen und zu beschreiben. Denn die Beschreibung der gelehrten Art, die Wirtschafft vorzutragen, hat mir schon Gelegenheit

gegeben, auch von dieser das nöthigste einfliessen zu lassen, und endlich ist der gemeine Vortrag sonst auch schon bekannt genung. Denn über hundert und mehr gemeine Wirtschaffts-Bücher, die sonderlich von der Land-Wirtschafft, iedoch meistentheils nur von denen ietzt-gedachten gemeinesten Geschäfften handeln, zeigen solches.

Nur wäre zu wünschen, daß man solche ungelehrte Wirtschaffts-Bücher auch von der Stadt-Wirtschafft hätte! Allein ausser einigen besondern Schrifften, ist meines Wissens, davon noch keine eintzige, auch nur gemeine Einleitung zur gantzen Stadt-Wirtschafft bekannt. Vermuthlich kommt solches daher, weil es eben nicht gar lange, daß man die gantze Wirtschafft auf diese Weise unterschieden und eingetheilet hat. Ja, eben deswegen sind Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäffte in denen meisten Städten und zum Theil auch noch auf dem Lande unter einander gemischet, und verwirret, ob man gleich nunmehro an einigen Orten zu erkennen anfänget, wie schädlich solches dem Aufnehmen dieser unterschiedener Wirtschafften sey. Allein, ich zweiffle auch daran, ob wir so bald von der Stadt-Wirtschafft auch nur gemeine und ungelehrte Einleitungen zu hoffen haben. Denn die Stadt-Wirtschaffts-Geschäffte sind viel weitläufftiger, vielfacher, künstlicher und schwerer, ja ohne gelehrte Wissenschafften nicht leicht, auch nur in einen gemeinen und ungelehrten Vortrag zu bringen. Und eben des-

deßwegen mag auch wohl in denen gemeinen Haushaltungs-Büchern von der Landwirtschafft sehr selten, das Forst- Sied- Schmeltz- und Bergwercks-Wesen mitgenommen, und berühret werden, weil auch dieses viel mehr Kunst und ungemeines in sich hält.

Damit ich mich aber von dem ungelehrten u. gemeinen Vortrag der Wirtschafft sonderlich in denen gemeinen Wirtschaffts-Büchern, noch etwas näher erkläre, so schreibet man in denenselben bekannter massen, vornehmlich vor diejenigen, die entweder nicht gewohnet und vermögend sind, nach allgemeinen Grund-Sätzen und gelehrt zu gedencken, oder doch solches nicht nöthig zu haben glauben, sondern entweder die Wirtschafft bloß vor sich auszuüben gesonnen, oder nur vorerst die gemeinen eintzeln und sinnlichen Begriffe von allen Wirtschaffts-Geschäfften zu dem Ende sammlen wollen, damit sie dadurch den ersten Stoff zur gelehrten Erkänntniß, wie ich oben schon erwehnet habe, erlangen mögen. Nun ist es aber höchst vernünfftig, daß man sich in seinem Vortrage nach der Absicht und dem Geschmack derjenigen richte, denen man damit vornehmlich dienen will. Es kan daher der ungelehrte und gemeine Vortrag nichts weiter, als die allernächsten, eintzelne und sinnliche Begriffe und Regeln, Vortheile, Handgriffe, Erfahrungen, und also nichts als eine gemeine Anleitung und Erzählung in sich halten, wie dieses und jenes Wirtschaffts-Geschäffte in der Ausübung selbst, gemeiniglich nach einem

langen verhandenen Exempel mit gutem Erfolg angestellet worden. Wie und aus was vor Grund-Sätzen sie aber anders und besser anzustellen sind, oder veranstaltet werden müssen, davon kan man wohl schwerlich etwas gründliches, sondern allenfalls nur Erzählungs- und Stückweise in solchen Büchern suchen. Und eben deswegen findet man auch darinnen von allen eintzelnen wirtschafftlichen Dingen eines Geschäffts gantz eintzelne, oder doch nur solche Anmerckungen, ohne Zusammenhang und ohne Anzeigung des allgemeinen Grundes, worauf sich selbige nebst vielen andern gründen, welche entweder gantz besonders oder doch nicht allzuweit auf andere Fälle gezogen werden können.

Weil aber dieser Anmerckungen unzähliche sind, und noch immer mehrere bey der Erfahrung, nachdem sich die Umstände ändern, gemacht werden können, so erhellet daraus, daß durch ein oder mehrere Wirtschaffs-Bücher z. E. vom Ackerbau oder der Vieh-Zucht diese einzelne und mögliche Anmerckungen nimmermehr alle erschöpffet werden können, sondern unter vielen das eine dieß, das andere das anmerken könne, was jenes nicht erinnert hat, ja daß ein gemeines Wirtschaffts-Buch nur einige, niemahls aber alle schon von andern gemachte, aus fremder oder eigener Erfahrung, ein anders aber auch neue und noch nicht bekannte Anmerkungen aus eigenen und anderen ihren Versuchen anführen können.

Und eben daraus folgt weiter, daß die Menge

ge solcher gemeinen Wirtschaffts-Bücher nie-
mahls schädlich oder unnützlich seyn müsse, in-
dem in allen nach Unterschied, bald in diesen, bald
in jenen zum Behuff dieser einzelnen Anmerckun-
gen, Vortheile und Handgriffe, weil dieselben
niemahls zu erschöpffen, und in einem Wirt-
schaffts-Buche alle zusammen seyn können, et-
was zu finden, was in den andern gar nicht,
oder nicht so umständlich anzutreffen ist.

Es ist mir also iederzeit ungegründet vorge-
kommen, wenn ich gehöret, daß einige über die
Menge dieser Bücher Beschwerde geführet, oder
gemeinet, dieses und jenes gemeine Wirt-
schaffts-Buch hätte auch entbehret werden kön-
nen. Denn ich bin vielmehr der Meynung,
daß von solchen eintzelnen und besondern Anmer-
kungen in der Wirtschafft nie zu viel geschrieben,
ja die alten nie zu offt wiederholet und immer
von neuen ausgebreitet, sonderlich aber denen
immerfort heranwachsenden ungelehrten jungen
Wirten bekannt gemachet, neue hinzu gesetzet
und solchergestalt die abgegangene oder abgehen-
de Haushaltungs-Bücher wieder ersetzet wer-
den können. Ich weiß zwar wohl, daß alte
und neue Bücher dieser Art von verschiedener
Güte sind; Wir lachen über vieles, was wir
in dem alten Colero finden: Allein vieles gilt
doch auch noch immer, und in nicht wenigen
sind wir durch die Erfahrung weiter kommen.

Ich glaube dannenhero aus allen diesen Grün-
den, wann ein solches Wirtschaffts-Buch auch
nur von einem Geschäffte in diesen und jenen

)( )(4 Um-

Umständen, z. E. vom Ackerbau, oder dem Rockenbau in dieser und jener Gegend, durch die allernöthigsten sinnlichen Anmerkungen die allernächste Art und Weise erkläret, wie solches in diesen Umständen wircklich angestellet wird; Wenn es nicht falsche und irrige Anmerckungen vorbringet; Und wenn es sonderlich aus eigener, oder anderer ihrer zuverläßigen Erfahrung, wie auch in einer deutlichen, denen ungelehrten verständigen Schreib-Art und Ordnung abgefasset ist; So kan man sagen, es ist ein gutes gemeines Wirtschaffts-Buch. Woferne es aber nebst diesen Eigenschafften und denen schon bekannten und nöthigsten Anmerkungen auch noch andere und neue beybringet, so muß man demselben unter denen Schrifften dieser Art, so gar eine besondere Schönheit und Nutzbarkeit vor andern beylegen.

Aus diesen allen nun wird man nicht nur die eigentliche Beschaffenheit, die guten Eigenschafften, das Schlechte und Schöne, die ganze Einrichtung und den Unterschied der gemeinen Wirtschaffts-Bücher von einer gelehrten Abhandlung in Schrifften eines wirtschafftlichen Geschäffts, sondern auch den rechten Werth und den wahren Nutzen der ersten nach seiner Weite und Enge verhoffentlich einsehen.

Ja ich habe erwiesen, daß man sich solchergestallt bey ihrer ungemeinen grossen Menge dennoch niemahls mit Grund beklagen könne, als ob derselben zu viel wären, oder, daß wir ein neues z. E. von dem Ackerbau und der Vieh-

zucht

zucht, wie des Herrn Döbels gegenwärtige Schrifft ist, entbehren könten.

Uiberdieß aber glaube ich auch, man werde nunmehro von mir nicht fodern, daß ich den nützlichen Gebrauch, den so wohl Gelehrte, als Ungelehrte davon machen können, noch weitläufftiger ausführe, davon ich oben gedacht habe.

Ich bin aber doch schuldig etwas davon zu sagen. Gelehrte sollen wirtschafften, und es ist ein nunmehro schon längst entdeckter Fehler, wenn ein Gelehrter von seiner Wirtschafft nichts verstehet, oder meinet, es sey dieses etwas unedles vor seinen erhabenen und scharffsinnigen Geist. Die meisten Gelehrten aber schleppen sich noch mit dem Vorurtheil, daß ihnen eine gelehrte Erkänntniß, die ein künfftiger Cameralist oder Bedienter in der Policey brauchet, nicht nöthig sey. Solche Gelehrte können sich also aus solchen gemeinen Wirtschaffts-Büchern in denen nöthigsten practischen Dingen vor ihre Wirtschafft Raths erholen. Hier wird man also den ersten Nutzen vor alle Gelehrte insgemein erblicken, woferne sie sich nicht, wie die Thoren, um keine Wirtschafft bekümmern wollen. Allein ich kan noch einen Nutzen vor einige Gelehrte angeben.

Viele Gelehrte müssen und wollen sich um eine gelehrte und gründliche Erkänntniß aller Geschäffte der Stadt- und Land-Wirtschafft, so ferne solches eine Grundwissenschafft der Policey- und Cameral-Wissenschafften ist, bekümmern. Nun habe ich aber schon erinnert, daß

 die

die allgemeinen und besondern Gründ-Sätze dieser gelehrten Erkänntniß, von denen eintzelnen und sinnlichen Begriffen und Anmerckungen abstrahiret, dadurch aber erläutert werden, und ihren ersten Stoff erhalten müssen.

Es gehöret dannenhero die gemeine und practische Nachricht von denen Wirtschaffts-Geschäfften zur Vorbereitung auf die gelehrte Erkäntniß, und man kan jene bey dieser niemahls entbehren, ja man muß sich immer mit solchen practischen Nachrichten zu bereichern suchen. Ich pflege dannenhero jungen Leuten, welche sich auf die Wirtschafft vermittelst einer gelehrten Erkänntniß in oben gedachter Absicht legen wollen, anzurathen, daß sie sich bemühen sollen, vorerst durch solche gemeine Wirtschaffts-Bücher einen Vorrath von solchen practischen Nachrichten zu sammlen, und daher zum Anfang von einem ieden Wirtschaffts-Geschäffte nechst denen Oeconomischen Lexicis, ein oder mehrere gemeine Wirtschaffts-Bücher zu lesen. Und wie nützlich würde es nicht seyn, wenn man Kindern und jungen Leuten auf niedern Schulen durch solche Bücher fein beyzeiten einen Vorschmack und eine gemeine Erkänntniß von wirtschafftlichen Dingen beyzubringen bemühet wäre? Man siehet also deutlich, ob, und wie viel Gelehrte dergleichen Bücher brauchen können, wenn man sie gleich nicht unmittelbar zur gelehrten Erkäntniß und stat eines gründlichen Systemes nutzen kan. Und wenn sie gleich zur Po-

licey

licey wie auch Cammer-und Finantz-Wissenschafft an sich nicht dienen.

Bedencket man aber über dieses alles, wie viel mehrere Menschen, die sich niemahls unter die Gelehrten zählen können noch wollen, dennoch solche deutliche Nachrichten von ihrer Wirtschafft nöthig haben; so wird man auch davon überzeuget werden, daß dergleichen Bücher vor die grosse Menge der ungelehrten Wirte, die alle Tage grösser wird, und nach dem Wunsch aller guten Patrioten grösser und besser werden soll, unentbehrlich, und niemahls genug geschrieben werden können.

Der Herr Verfasser dieses Wirtschaffts-Buches hat dannenhero ein recht löbliches und nützliches Werck, mit der Verfertigung desselben vor Gelehrte und Ungelehrte gethan. Und unerachtet er sich nur darinne um die Landwirtschafft, ja nicht einmahl um alle diejenigen Geschäffte bekümmert, so dazu gerechnet werden, sondern nur die gemeinesten, nehmlich den Acker- und Garten-Bau, nebst der Viehzucht, abgehandelt, dagegen aber von dem Forst-Wald-Holtz-Jagd-Sied-Schmeltz-Brenn-und Bergwercks-Wesen nichts berühret hat; so ist doch auch dieses genug, ie mehr und allgemeiner diese Geschäffte der Land-Wirtschafft denen sind, welche dieselbe vor sich treiben wollen, und ie weniger jene aller Land-Wirte ihr Werck ist oder iemehr dieselbe eine besondere Ausführung nöthig haben, wenn man Ungelehrten davon auch nur das gemeine Practische beybringen will.

Uiber dieses alles aber hat auch derselbe das Forst- und Jagd-Wesen bereits in einem schönen Buche besonders, und unter der Aufschrifft: Eröffnete Jäger-Practica 1746, so bey dem Buchhändler Heinsio verleget, und wovon ich in meinen Leipziger Sammlungen mehr Nachricht gegeben habe, abgehandelt, sich aber darinne dergestallt bewiesen, daß man von seiner practischen Erkänntniß in diesen Sachen viel gutes hoffen kan. Es hat übrigens dieses ietzige Büchlein auch alle obenberührte Eigenschafften eines artigen und vor andern Schrifften dieser Art deutlichen und guten gemeinen Wirtschaffts-Buches; daher ich dafür halte, es sey nicht nöthig, dasselbe denen Käuffern und Lesern vorzuloben, sondern ich will nur bitten, es selbst durchzublättern, und gewiß versichert zu seyn, daß es in seiner Art und seines eigenen Werths wegen keines Lob-Redners bedürffe. Ich habe dannenhero nichts mehr zu sagen, als daß ich den geehrtesten und geneigten Leser der göttl. Gnade, mich aber seiner Gewogenheit empfehle.

Dr. George Heinrich Zincke.

Braunschweig
d. 25 Mertz
1747.

Vor-



Vorbericht des Verfassers.

Daß ich mir in den Sinn kommen lassen, gegenwärtige Einleitung zur Haushaltung zu entwerffen, und durch den öffentlichen Druck bekannt zu machen, geschiehet aus keiner eiteln Einbildung; sondern weil ich mich theils in meinem Gewissen verbunden erachtet, meinem Neben-Menschen und Mit-Christen nach meiner wenigen Einsicht und Erfahrung bestmöglichst zu dienen, theils auch weil meine im vorigen Jahre an das Licht gestellte Neu-eröffnete Jäger-Practica das Glücke gehabt, hier und da unter denen rechtschaffenen Kennern und Verehrern des edlen Weidwercks einen und den andern Liebhaber zu finden, sonst aber auch einem ieden dieser Sachen Erfahrnen ohne mein Erinnern nicht unbekannt seyn kan, in was

vor

vor einer genauen Verwandtschafft die edle Weidwercks-Wissenschafft und eine vernünfftige und wohl eingerichtete Haushaltungs-Kunst, oder die Land-Wirtschafft, natürlicher Weise stehen.

Ich bin auch keines weges gesonnen, gegenwärtige wenige Bogen vor etwas durchaus vollkommenes oder unverbesserliches in diesem Theile derer zu einem erwünschten und beglückten Leben gantz unentbehrlichen Künste und Wissenschafften auszugeben. Vielleicht aber werde ich mir dennoch nicht zu viel schmeicheln, wenn ich mich bey mir selbst überzeugt halte, daß solche besonders nach meiner bey deren Entwerffung geheg- ten Absicht schon hinreichend seyn werden, den dadurch abgezielten Endzweck zu bewirken, das heist, einen unstudirten und eines weitern Unterrichts begierigen Land- und Ackersmann (denn vor gelehrte und klügere, oder der Sache vorher schon erfahrnere, als ich selber bin, habe ich dieses Werckgen nicht entworffen) in möglichster Kürtze und Einfalt zu belehren, wie er seine Aecker, Felder, Wiesen, Gärten, und was dem weiter anhängig, so wohl zu rechter Zeit, als auch mit den wenigsten Kosten, oder mit der leichtesten

Mühe und Arbeit, gehörig bestellen und anbauen, und auch die daher eingesammleten Früchte mit seinem besten Vortheil zu Nutzen bringen kan und soll.

Ich erachte also, es wird hier weiter nichts zum voraus zu erinnern nöthig seyn, als einem ieden, welcher diese Bogen ansichtig wird, und vielleicht auch Verlangen tragen möchte, die darinnen enthaltenen Lehren und Anmerckungen bey seinem Feld- oder Acker- und Garten-Bau durch wirckliche Proben auszuüben, nur mit zwey oder drey Worten einen nöthigen Vorbericht zu ertheilen, was er eigentlich darinne zu suchen habe, und auch an seinem Orte nach Beschaffenheit der Umstände und der Sache selbst abgehandelt finden kan.

Es enthält demnach gegenwärtige Einleitung zur Haushaltung oder Landwirtschafft, in kurtzen und deutlichen Sätzen, 1) die Beschaffenheit und Erkäntniß des Erdbodens, 2) verschiedene Einrichtungen zum Anbau und Verbesserung, auch Besäung und Bestellung der Felder, nebst denen mancherley darauf zu erzielenden Früchten; 3) die

Pflan-

Pflantzung des Tobacks, und die Anlegung des Hopfens; 4) die nützliche Besorgung der Küchen- und Baum-Gärten; desgleichen 5) derer Weinberge, nebst allerhand Wein-Künsten oder Mitteln, so wohl zur Erhalt- und Veränderung derer Weine, als auch wie denen schlechten und verdorbenen Weinen zu helffen; 6) die Besserung des Wiesewachses; 7) nöthige Observationes bey der Vieh-Zucht, und sonderlich des Feder-Viehes; 8) die Wartung derer Bienen; 9) das nützliche Mästen, Schlachten, Einsaltzen und Räuchern; 10) die leichtesten und beqvemsten Arten Seiffe zu sieden; 11) Brantwein zu brennen, abzuziehen, und Aqvavite zu bereiten; 12) allerhand Eßig zu machen; 13) Obst-Most und Meth zu bereiten, und 14) abgefallenen und verdorbenen Biere zu helffen.

In der am Ende beygefügten Haus-Apothecke werden besonders der Nutzen und die Wirckungen vieler Kräuter und Wurtzeln; desgleichen vielerley zur Artzeney dienliche Sachen von wilden Thieren, Vögeln und Fischen, angewiesen, end-

endlich aber auch allerhand bewährte Artze-ney-Mittel, so wohl zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit, als auch vor die bey denen Pferden, ingleichen dem Rind-Schwein und Schaf-Viehe sich zuweilen ereignende Seuchen und Kranckheiten vorgestellet.

Bediene dich also, Mein Leser, des dir hiermit ertheilten Unterrichts nach Gefallen zu deinem gewissen Nutzen und Vortheil; Bleibe aber auch anbey dem dir alles Gute von Grund der Seelen wünschenden und gönnenden Verfasser desselben nach wie vor gewogen.



Inhalt der Capitel.

Das



Das I Capitel.
Von der Beschaffenheit und Erkenntniß des Erdbodens.

§ 1.

Die Beschaffenheit und Erkenntniß des Erdbodens ist von einem Hauswirthe vornehmlich wohl zu beobachten. Hier ist nun zwar mein Vorhaben nicht, von dem Umkreise des gantzen Erdbodens, oder der bekannten gantzen Welt zu schreiben, welchen die Herren Geographi zu 5400 deutschen Meilen rechnen, welches iedoch nur nach blossen Muthmassungen geschieht, und wir denenselben überlassen, wovon auch in denen von dieser Materie verfertigten Büchern umständliche Nachricht zu finden ist.

§ 2.

So will ich auch nicht von dem innerlichsten Innhalte derer in dem Schooße der Erden oder gantzen Welt, Gebäude befindlichen vielerley Mineralien reden. Allermassen der gantze Erdboden in denen Gebirgen und Tieffen mit allerhand Ertzten, Mineralien und Wassern vermi-

schet ist, woraus besonders die sieben Haupt-Metalle, als Gold, Silber, Kupfer, Zinn, Bley, Meßing und Eisen, gezogen werden, ohne derer an und vor sich selbst wachsenden Edel- und anderer Gesteine zu gedencken, deren weitere Untersuchung vor die Herren Physicos gehöret. Insonderheit aber ist der Erdboden mit einer saltzigen oder schwefelichten und salpetrischen Vermischung angefüllet, woraus auch der unterschiedliche Geschmack derer Wasser herrühret, welchen sie von den innerlichsten Theilchen bey deren Durch- und Ausdringung annehmen. Wie denn auch dergleichen Materien in dem äussersten Erdboden an theils Orten einen Auswurff geben; daher denn die unterschiedliche Güte der äusserlichen Kräffte des Bodens meistens entstehet. Weil aber, wie schon gedacht, die Untersuchung des innerlichsten Erdbodens bloß physicalische Sachen anbetrifft; so will ich mich hierbey nicht aufhalten, sondern nur nach hauswirthschafftlichem Ermessen von dem äussersten Erdreiche und Boden die nöthigsten Observationes anzeigen.

§ 3.

Ein guter und fruchtbarer Boden wird erkannt, wenn er 1) an Farbe schwartz, doch nicht sumpf- oder rothschwartz ist, daß, wenn man etwas davon trocken macht, derselbe roth und so leichte wird, daß ihn der Wind weg wehet; sondern es ist besser, wenn er blaulicht-schwartz mit aussiehet. 2) Wenn die Erde nach dem Regen schwartz und nicht fahlicht

wird.

wird. 3) Wenn die Erde nicht sehr aufreisset und gar zerspringet. 4) Wenn nach einem Platz-Regen die Erde nicht so gar kothig wird, sondern die Nässe an sich behält. 5) Wo schöne hohe Bäume nebst schönem grünen Gras dabey wachsen; so ist das Erdreich auch vor guten Boden zu achten. 6) Desgleichen da auf den Lehden und Brachen viel weißer Klee wächset. 7) Wenn, nachdem es geregnet hat und die Sonne bald darauf scheinet, das Erdreich einen guten Geruch giebet; so hält man es auch vor einen fruchtbaren Boden. 8) Die Wasser sind im guten Boden süsse. 9) Man wasche einen Klumpen Rasen sauber; wenn denn die Erde daran fein klebericht ist, und selbiger, da er an die Erde geworffen wird, nicht gleich zerfällt, so ist der Boden gut. 10) Oder wenn man ein Stück Rasen in gutem süssen Wasser zerreibet, und derselbe den Geschmack des Wassers nicht sehr verderbet, daß er es entweder sehr salzig oder bitter macht. 11) Ein guter Boden ist milde, locker, fettig, doch etwas schwartz-sandig dabey. Wenn, da man ein Loch gräbet und dasselbe Erdreich wieder darein füllet, das Loch wieder voll wird und noch was übrig bleibet; so ist er vor besonders fruchtbar zu schätzen.

§ 4.

Hingegen ist der Boden nicht viel nütze, wenn das Erdreich zähe, thonicht, oder gantz leimicht, voller Kreiden, bleichfarbig, roth oder gelb sandig und kiesicht ist; wenn er sich

gar bald erschüttern und bewegen läßt; wenn er sumpfig oder floß-gallig ist, wo viel weisses, schmales und spitziges Gras drauf wächset, auch viel Feld- und Kieselsteine darauf befindlich sind. Anerwogen zwischen steinichten Aeckern ein ziemlicher Unterscheid zu machen. Denn wo der viele braune Leberstein, als wie an theils Orten in Francken und Schwaben, befindlich ist; so ist solcher denen Aeckern und Weinbergen zur Düngung nützlich. Es sind auch auf denen gebirgigten Feldern die schieferichten Steine den Aeckern nicht sehr schädlich. Aber die runden harten Feld- und Kieselsteine taugen denen Aeckern nichts, und sind selbige am meisten auf leichtem, sandigem und schlechtem Boden zu finden. Wo auch die salpetrichte Ausdünstungen sich theils Orten allzustarck ereignen, und sich so dann die Materie davon oben auf dem Erdboden dem Kalcke gleich Fleckenweise aufleget, daß der Boden wie beschimmelt aussiehet; dergleichen Boden ist auch gar schlecht: Doch kan dieser durch fleißige Düngung gut verbessert werden. Sonst sind auch die Felder, so den Aufgang der Sonne sehr wenig oder gar nicht haben können, zum Frucht-Bau nicht viel nütze.

§ 5.

Gleichwie nun berührter massen der Grund und Boden nicht überall einerley, oder an Güte gleich ist; also haben zwar fleißige und sorgfältige Hauswirthe an vielen Orten durch mehrers Nachdencken und gemachte Proben den Feldbau zu besserer Fruchtbarkeit und Güte gebracht, daß

an manchen und vielen Enden der Feldbau ein ziemlich mehrers und ergiebigers abwirfft, als wie vor 30 und mehr Jahren geschehen. Dagegen aber findet sich auch an manchen andern Orten, daß durch nachläßige, faule u. träge Haushalter der Feld- Wiesen- Wein- und Gartenbau sich verringert hat, und wissen selbige doch wohl noch zu ihrer Entschuldigung vorzuwenden, Gott gebe keine solche gute Jahr-Witterungen und Gedeyen zu Beförderung der Erd-Gewächse, wie ehemahls. Nun muß zwar iedermann bekennen, daß GOtt, als der Schöpfer, Geber und Erhalter aller Dinge, so wohl zu denen lebenden Creaturen, als Erdgewächsen, Segen, Benedeyung und Wachsthum giebet, und würde mit unserm eigenen Können nichts gethan seyn. Es heißt aber auch im alten Sprichworte: Ora & labora, bete und arbeite, das ist, vertraue zuförderst GOttes Hülffe, Gnade und Beystand, setze aber auch deine Arbeit emsig und fleißig dabey fort; so wird sich das Gedeyen und die Verbesserung derer Erdgewächse und Früchte auch mehr finden.

§ 6.

Daß aber indessen dennoch ein Jahr ein mehrers und eine reichlichere Erndte von unterschiedlichen Feld- Wein- und Garten- Früchten giebt, als das andere, ist gar eine bekannte Sache, und wäre leicht so wohl aus tausendjährigen, als neuern Historien, wie auch aus unsern eigenen Lebens- Zeiten gnugsam darzuthun, daß zuweilen so wohl mancher Mißwachs als auch eine große

Fülle derer Früchte gewesen. Es muß derowegen ein Hauswirth bey reichlicher Erndte nicht bloß gedencken, da habe er es vor sich recht getroffen, und möge er die Arbeit und Bestellung der Felder, Weinberge, Wiesen und Gärten halbweg verrichten, so wüchse es doch wohl. Nein; sondern er dancke GOtt vor den ihm verliehenen Segen, und befleisse sich ie mehr und mehr, seinen Grund und Boden zu verbessern, und in guter Ordnung zu erhalten. Fallen Mißwachs-Jahre ein; so läßt ein verständiger Haus-Vater seine Hände nicht gleich sincken, sondern leget desto mehr Fleiß an seine Arbeit, in zuversichtlicher Hoffnung, daß ihm in künftiger Zeit dieser erlittene Mißwachs mit einer um so viel reichlichern Erndte schon wieder ersetzet werden solle.

§. 7.

Nachdem nun, wie oben angeführet, der Feldbau durch fleißiges Nachforschen in bessern Stand zu setzen ist, hierzu aber die Düngung die vornehmste Kraft erzeigen muß, und nur in unterschiedenen Landschafften bekannt geworden, wie man auf diese und jene Art die Düngung durch allerhand Veränderung sehr vermehret hat, welches aber, wie ich wahrgenommen, noch nicht in vielen Ländern allgemein ist, oder sich bis ietzo noch viel weiter extendiret hat; so will ich im folgenden Capitel von der Düngung hauptsächlich handeln.

Das

Das II Capitel

Von verschiedenen Arten der Düngung zur Verbesserung der Felder.

§ 1.

Den Düngter oder Mist überhaupt betreffend, so ist der Mist vom Rind-Viehe, wenn wacker Stroh untergestreuet worden, in allen Feldern nützlich zu gebrauchen. Am nützlichsten aber ist er erst alsdenn, wenn er meistens, aber nicht gar zu Moder verfault ist. Desgleichen auch der Mist von Eseln. Beyder hält die längste Dauer in den Aeckern. Der Schaf-Mist treibet geil und ist fettig, dauert aber über zwey Jahr im Acker nicht. Ob er gleich im ersten Jahre, und auch noch im andern starck treibet; so verlieret sich doch dessen Krafft schon sehr im dritten Jahre. Der Schweine-Mist ist hitzig, und vergehet auch bald in den Aeckern. Der Pferde-Mist ist sehr hitzig, und taugt in hohen Feldern oder sandigen Aeckern nicht viel; oder man muß denselben erst recht faulen lassen, und die erwehnten Felder nicht gar starck damit düngen. In kaltflüßigen oder tieffen Feldern aber ist er desto besser. Hüner- und Tauben-Mist ist besser auf Wiesen und Gras-Flecken, als auf den Aeckern zu gebrauchen, und thut auch bey den erstern mehrern Effect.

§ 2.

Die Art und Weise Mist zu machen ist am

 besten

besten, so man iede Sorte Mist alleine haben kan, als den Rind-Vieh-und Esel-Mist alleine, den Schaf-Mist ebenfalls alleine, und den Schwein- und Pferde-Mist auch zusammen: So kan man denselben auch nach denen kalten und hitzigen Feldern choisiren. Wenn aber dieses nicht angeht; so thut man am besten, daß man denselben gleich bey dem Ausmisten der Ställe unter einander vermenget. Rathsam ist es aber nicht, daß die Rind-Vieh-Ställe alle Tage ausgebracht werden, sondern viel besser, daß das Rind-Vieh etliche Tage auf einem Miste stehe, damit sich die Jauche besser in das untergestreuete ziehe, und anfange zu faulen, so wird der Dünger besser und fetter. Die Pferde-Ställe müssen freylich um der Reinlichkeit willen alle Tage gereiniget werden. Es muß aber der Mist fein auf einen Hauffen gebracht werden, daß er auf einander faulet, sonst wo er breit lieget, trocknet selbiger aus, verstirbt vom Winde, und kommt von der Krafft.

§ 3.

Wo viel Stroh und nicht allzu viel Vieh vorhanden, und der Hauswirth iedoch viel Düngen benöthigt ist, da werden hohe und viereckigte Mist-Hauffen auf einander gebracht, der Mist-Hof und die Ställe werden auch fleißig und voll auf mit Stroh bestreuet. Wenn es denn nun etliche Wochen gelegen; so wird das noch ungefaulte Stroh, und der Mist dazwischen, auf viereckigte und wohl 3 bis 4 Ellen hohe Hauffen gebracht. Ist es im Sommer,

und

und eine Zeitlang ohne Regen; so müssen die Hauffen mit Wasser begossen werden, noch besser aber ist es mit Mist-Jauche.

§ 4.

Wenn diese Hauffen wenige Wochen stehen; so werden sie faul, und gahr zum Abfahren. Wenn aber in einen grossen Mist-Sumpf, Wette oder Schwemme Stroh hinein gestreuet wird; so wird darinnen nicht bald fauler Mist, sondern das Stroh liegt lange darinne, und röstet, ehe es verfaulet. Der Schaf-Mist ist am besten, wenn solcher den ganzen Winter hindurch bis gegen den Sommer im Stalle liegen bleibet, daß man ihn auf die Brache zum Winter-Getraide führe. Die Sommer-Düngung aber mit den Schafen geschiehet an den meisten Orten in den Hürden auf dem Felde.

§ 5.

Nächst dem hat man auch Laub-und Moos-Dünger. Es wird nehmlich in vielen Orten, wo Wälder und Büsche vorhanden sind, das abgefallene Laub von den Bäumen, auch die Tangeln von Kiefern, Fichten und Tannen, nebst dem zugleich mit aufgerecheten Moos, zum Dünger eingestreuet. Vom erstern halte ich nicht viel; immassen das Eichen-und Buchen-Laub zwar wohl die Ställe und nassen Höfe trocken hält; es faulet aber nicht im ersten Jahre zu Miste. Wenn solcher Mist bey trockenem Sommer-Wetter auf den Acker geführet und aus einander geworffen wird, auch nur einen Tag so lieget; so führt ihn der Wind über Berg

und Thal weg. Wenn er aber so gleich unterge-pflüget oder gehackt werden kan; so hält er einiger massen den Acker locker, aber er giebt keine besondere Fettigkeit von sich. Der letztere hingegen und der Tangel-Mist giebt schon bessere Düngung. Wenn damit die Ställe und Höfe fleißig überstreuet werden; so wird guter Dünger davon, anerwogen die Tangeln in sich selbst ein aromatisches und fettiges Wesen haben.

§ 6.

So ist auch der Schlamm oder Morast aus den Teichen und Weyhern, besonders wo das Vieh öffters hindurch und hinein kommt, zu Verbesserung der sandigen und hohen Felder recht gut, aber nicht in tieffen. Wenn selbiger im Winter ausgebracht und auf Hauffen geschlagen wird, den Sommer darauf abtrocknet, alsdenn auf die Aecker gebracht und mit untergeackert wird; der Acker muß aber noch einmahl wieder gewendet und hernachmahls zur Saat geackert werden: so melirt sich solcher recht mit dem schlechten Boden, und trägt guten Weitzen, Dünckel und Roggen. Jedoch ist mancher Teich-Schlamm auch nichts nutze, wie es einige mit Schaden erfahren, daß sie die Aecker damit vielmehr verschlimmert haben. Denn wenn viel schwefelichte oder salnitrische Materie im Schlamme befindlich ist; so ist solcher dem Acker mehr schädlich, als nützlich. Es kan aber selbiger sehr wohl verbessert werden. Wenn der Schlamm ausgebracht und etwas abge-

abgetrocknet ist; so nehme und ziehe man auf einem ebenen Platze etwan eine halbe Elle hoch Schlamm, und schütte eine qver Hand hoch ungelöschten Mauer-oder bittern Kalck darauf, hernach wieder eine Schicht Schlamm, und so denn wieder Kalck, also Wechsels-Weise, und endlich oben Schlamm drauf, und lasse solchen ein Jahr liegen. Es kan auch wohl, wenn sich der Kalck gelöschet, einmahl durchgeschippet und oben wieder fest zugedecket werden; so wird dieser Schlamm auf künftiges Jahr eine recht gute Besserung in denen Aeckern. Er dauert auch viele Jahre im Acker, besonders wo man selbigen starck einbringen kan.

§ 7.

Die Asche, besonders die von Seiffensiedern gebrauchte, ist vortrefflich auf den Aeckern uud Wiesen; allein in sumpfichten oder nassen Feldern nicht, darinnen versäufft selbige. Und auf hohen Sand-Aeckern ist sie auch nichts nütze. Am besten dienet sie auf hohen Feldern, wenn selbige auch gleich kalt-flüßig oder etwas floß-gallig mit seyn. Es muß aber selbige nicht tieff untergeackert werden; sonst wird sie versenckt. Am besten ist es, wenn sie flach in der Wand-Fahre eingeackert wird. Oder wenn zur Saat geackert und das Getreide gesäet wird; so säet man die Asche auch gleich mit in die Fahren, und eget solche zugleich mit dem Getreide ein. Man säet sie ebener massen, aber nur etwas dicker, als das Getreide. Es wächset darnach so wohl gut Winter- als Sommer-Getreide.

Wenn man auch solche einmahl fein starck auf den Acker bringen kan; so wird man sie etliche Jahre im Acker spüren.

§ 8.

Eine besonders profitable Düngung ist mit dem Kalcke, welche hier im Churfürstenthum Sachsen, vornehmlich im Meißnischen Kreise, sich ziemlich extendiret, und damit mancher Hauswirth und Ackersmann seine Felder in gute Besserung gebracht hat, und noch bringet, die sonst mit anderer Düngung nicht sind zu bestellen gewesen. Diese Kalck-Düngung ist besonders auf hohen und etwas hitzigen Feldern sehr gut; in sumpfigten aber schlägt er nicht an. Besonders ist hiervon anzumercken, daß der Kalck im Acker kühlet. Denn man ziehe nur dieses in Betrachtung, daß, wenn warme und trockene Sommer sind, das Getreide allemahl nach dem Kalcke besser wächset, als wenn gar nasse oder kalte Sommer sind. So thut er auch, wie bereits erwehnet, in trocknen Aeckern mehr Effect, als in nassen. Man kan diese Kalck-Düngung gewiß als ein Arcanum ansehen, immassen an manchen Orten viele Aecker wegen Mangel der Düngung gantz wüste liegen geblieben, ehe die Kalck-Düngung hervor gebracht worden, die aber nachgehends hierdurch in guten Stand u. erspriesliche Fruchtbarkeit gekomen sind.

§ 9.

Einige, hierinnen noch nicht recht wissende, haben sich zwar durch einige kleine nicht recht gerathene Proben hiervon wieder wollen abwen-

den lassen. Was ist aber der Fehler? Erstlich daß alle Jahr auch in denen auf das allerbeste gedüngeten Aeckern etliche Sorten Getreide nicht recht wohl gerathen. So muß auch zweytens mit der Kalck-Düngung ordentlich verfahren, und drittens auch der Grund und Boden observiret werden. Vom letztern habe ich oben gnugsame Anzeige gethan. Wie aber mit der Zubereitung des Kalck-Düngens zu verfahren, davon will ich hier noch mehrern Unterricht geben.

§. 10.

Man nehme zum Kalck-Düngen ungelöschten Bitter- oder Mauer-Kalck. Der Gips-Kalck ist so tauglich nicht. Auf einen Scheffel Korn Aussaat nimmt man zwey Scheffel Kalck. So man es aber dran wenden, und einen halben Scheffel Kalck mehr nehmen will, ist es desto besser. Den Kalck nimmt man im Früh-Jahre, oder vor der Erndte ist es noch besser, und löschet solchen auf diese Art ein: Wenn man drey Scheffel Kalck hat; so muß man ein paar Fuder gutes Erdreich haben. Das beste ist hierzu Gassen-Koth, oder guter Teich-Schlamm. Säge-Späne von Schneide- oder Bret-Mühlen, wenn sie etwas angefault, oder unter den Schlamm gethan werden, sind auch recht gut darunter zu gebrauchen. In dessen Ermangelung aber nimmt man nur gutes Erdreich. Es muß aber alles nicht sehr naß seyn. Und kan man die Kalck-Hauffen gleich

auf dem Acker oder zu Hause bey seiner Wohnung also machen.

§ 11.

Unten auf den Boden legt man eine Schicht Erdreich oder Schlamm, und so denn Kalck darauf, hernach wieder etwas Erdreich, und wiederum Kalck, und also Wechsels-Weise immer fort. Auf die letzte aber wird oben darüber und rings herum der Kalck-Hauffen mit Erde bedecket, daß er nicht bloß liege. Man kan 10 bis 12 Scheffel, oder nach Gefallen, auf einen Hauffen schlagen. Die Hauffen müssen rund und oben zugespitzt seyn, wie ein Heu-Hauffen oder Schöber, damit, wenn es regnet, das Wasser nicht so hinein dringet. Gut ist es auch, wenn man oben drüber etwas lang Stroh macht, daß der Kalck besser vor dem Regen verwahret sey. Denn es ist nicht viel nütze, wenn der Kalck vom Regen entzündet und gelöschet wird. Viel besser bleibet er in der Kraft, wenn er in dem Erdreiche trocken eingedämpfet und ohne ausbrechendes Feuer bleibt, und sich also darinnen löschet. Deswegen siehet man iezuweilen darnach, bis er sich löschet und aus einander fällt; da man ihn denn durchschippet und wieder gut mit Erdreich, oder womit man will, bedecket.

§ 12.

Wenn denn der Acker gebrachet, gewandt und wieder geeget ist, und die Zeit zur Saat herbey kommt; so führet man den zu rechte gemachten Kalck auf den Acker, ladet solchen auf einen

einen Wagen, und fähret einen Strich bey den andern, streuet denselben zu beyden Seiten vom Wagen auf den Acker herum, und pflüget alsdenn zur Saat. Dabey muß aber in Acht genommen werden, daß der Kalck nicht tief untergeackert wird, weil er sonst dadurch versencket, und das erste Jahr keine sonderliche Früchte geben würde, bis er im andern Jahre durch das Pflügen wieder herauf gebracht wird.

§ 13.

Solte es auch geschehen, daß allzu kalte und nasse Jahrs-Zeit sich ereignet, und der Kalck das erste mahl zur Winter-Saat nicht völlige Dienste gethan hätte; so wird er doch das andere Jahr die drauf folgende Sommer-Saat desto besser zu gutem Triebe bringen. Zwey Jahr dauert er recht gut. Jedoch nachdem man viel auf den Acker bringet, sonst noch länger.

§ 14.

Wenn der Acker Wechselsweise einmahl mit Kalcke, und das andere mahl mit Stroh-Miste gedünget werden kan; so kommt solcher in recht guten Stand. Uiber dieses sind die Unkosten und Fuhren bey dem Kalck-Düngen so viel und starck nicht, als wie mit anderm Miste. Es ist überhaupt eine recht nützliche Einrichtung.

§ 15.

Der Mist aus denen Schlacht-Höfen, wo viel Rind-Vieh geschlachtet und die Kutteln und Därme auf dem Miste rein gemacht werden, giebt auch recht gute Düngung.



§ 16.

Der Abgang von dem Horne bey denen Kamm-Machern giebt ebenfalls recht gute Düngung.

§ 17.

Salpeter, wenn solcher gestossen und bey dem Säen mit unter den Saamen gemenget wird, dünget und treibet die Früchte auch zu gutem Wachsthum. Jedoch ist diese Düngung nur an denen Orten, wo der Salpeter nicht so theuer, als wie hier zu Lande ist, zu gebrauchen.

§ 18.

Der Leber-Stein, und der Schmirl oder Pirl-Stein, ist auch eine recht gute Düngung, wie man dergleichen Steine im Franckenlande und im Reiche hin und wieder findet. Der Leber-Stein siehet bräunlicht; der Schmirl aber weiß. Sie finden sich in Bergen, theils auch in rechten Stein-Brüchen; da sie denn ausgebrochen oder heraus gehacket werden. Hierauf nimmt und schafft man solche im Winter auf die Felder, nicht minder auch in die Weinberge, und schüttet selbige in kleine Häufflein. Wenn denn bey dem Frühlings-Æquinoctio die Sonne höher am Horizont steiget, und diese Gesteine bescheinet und erwärmet; so zerfallen selbige, werden so denn mit Hacken oder Schippen aus einander, und auf dem Felde oder Weinberge herum gestreuet, nachgehends aber mit eingeackert. Es ist eine vollkommen gute Düngung, wornach gut Getreide und Wein wächset.

§ 19.

Saltz-Asche, und was bey den Saltz-Pfannen abgehet, besonders das schwartze Saltz, ist eine vortrefliche Düngung, dergleichen im Reiche und Schwaben so viel, als dessen zu haben ist, verbraucht wird. Es muß aber nicht untergeackert, sondern wie andere Asche, wenn das Getreide gesäet wird, darneben auch gesäet und mit eingeeget werden. Es wächset recht schönes Getreide darnach, und verbessert auch den Wiese-Wachs, wie ich bey Verbesserung der Wiesen anführen werde.

§ 20.

Holtz-Erde, von alten verfaulten Bäumen, oder aus faulen Stöcken, und Stämmen, auch von Holtz-Höfen, wo die kleinen Späne bereits faul sind, desgleichen Säge-Späne von Schneide-Mühlen, auf Wegen und Strassen gestreuet, und etwan ein Jahr lang liegen lassen, daß selbige fein durchgeknetet und anfangen faul zu werden, sind auch als eine gute Düngung auf die Felder zu bringen, besonders aber in Baum-Gärten, wie an seinem Orte weiter gedacht werden soll.

Das III Capitel.

Von Pflügen, Egen und Waltzen.

§ 1.

Das hierzu nöthige Geschirr oder Geräthe ist eines theils nach der Landes-Art, an-

dern theils nach eines ieden Vermögen einzurichten. So viel ist freylich an dem, daß ein bemittelter und emsiger Hauswirth alles nöthige Feld-und Haus-Geräthe sich anschaffet und in completen Stand setzt; da hingegen ein armer bey seiner Dürfftigkeit so genau als es seyn will, sich behelffen muß. Jedoch müssen Pflug und Egen bey einem, wie bey dem andern, in gutem Gange und Stande seyn. Allermassen der Pflug das vornehmste und nöthigste Instrument unter allen zum Feld-und Acker-Bau gehörigen Sachen ist. Solchen allhier weitläufftig zu beschreiben, achte vor unnöthig, sondern nur mit wenigen zu melden, daß die Pflüge nicht in allen Ländern auf einerley Art eingerichtet sind. Einige werden Bettgens-Pflüge, andere Wind-Pflüge genennet.

§ 2.

Die von der erstern Art, oder die Bettgens-Pflüge sind nun in den meisten Ländern eingeführt. An selbigen sind die Streich-Brete auf der rechten Seite fest angemachet, und können mit dergleichen Pflügen die Aecker der Nothwendigkeit nach in der Mitten hoch aufgetrieben werden. Welches in nassen Feldern sehr nöthig ist, damit sich die Nässe vom Mittel-Rücken abziehen kan, Oder es können auch die Aecker gleich damit geackert werden. Und diese Art Pflüge halte ich vor die besten. Man pflüget damit die Aecker von beyden Seiten, entweder in der Mitten zusammen, oder auf beyden Seiten ab, und in der Mitten von einander

der, und kan man also die Aecker hoch und gerade treiben, wie man will.

§ 3.

Die Wind-Pflüge hat man in Schwaben, theils auch in der Pfaltz. Diese sind also gemacht, daß das Streich-Bret iederzeit abgenommen, und an der andern Seite wieder angeleget werden kan. An der Grieß-oder Haupt-Säule des Pfluges ist auf beyden Seiten eine eiserne Krampe. In dem Pflug-Stertze ist zu ieder Seite ein Loch gebohret. Das Streich-Bret hat vorne einen eisernen Hacken und hinten ist eine höltzerne Steiffe inwendig angemacht. So denn wird der Hacken vom Streich-Bret in der Krampe an der Grieß-Säule eingehackt, und die inwendige Steiffe vom Streich-Brete in das Loch, so im Stertze ist, gestochen, daß also das Streich-Bret hält.

§ 4.

Der Acker wird mit solchen Pflügen gerade gehalten, und nur auf einer Seite bey einander hinauf und herunter gepflüget. Wenn eine Furche herunter bis an das Ende geackert ist; so greifft der Pflugmann gleich an das Streich-Bret, ziehet die Steiffe und den Hacken heraus, wirfft den Pflug sogleich auf die andere Seite, hacket und setzt das Streich-Bret drüben wieder ein, pflüget also an der Furche, wo er herunter geflüget, wieder hinauf, und so fort, bis der Acker herum ist. Es wird also der Acker einmahl von dieser Seite,

das andere mahl auf der andern Seite angefangen umzuackern.

§ 5.

Das Pflug-Eisen, oder die so genannte Pflug-Schaar, muß zu diesen Pflügen auf beyden Seiten Schneiden haben, auch fast proportionirt seyn, wie ein Triangul mit drey gleichen Seiten, und wird auf das Pflug-Haupt aufgeschoben.

§ 6.

Man hat aber auch an theils Orten Acker-Hacken. Diese sind zwar auch auf die Art, als ein Pflug, denen Wind-Pflügen aber am meisten gleich gemacht. Die mehresten haben nur einen Stertz; hieran ist aber kein Streich-Bret. Das Haupt ist etwas höher, oder stärcker am Holtze, als an den Pflügen, und der Stertz stehet recht auf dem Mittel, daß er also auf beyden Seiten einerley streicht. An stat des Streich-Bretes sind vor dem Stertze in dem Haupte auf ieder Seite ein über eines Daumens dicke starcker höltzerner Nagel, welche auf 7 bis 8 Zoll lang heraus stehen. Selbige werden die Federn genannt. Diese streichen das Erdreich von beyden Seiten auf. Ein Sech oder Colter muß iedes mahl dran seyn. Das Eisen oder die Schaar muß auch, wie bey den Wind-Pflügen, auf beyden Seiten Schneiden haben.

§ 7.

Diese Acker-Hacken sind recht nützlich zu denen qväckigen, unreinen und festen Aeckern. Denn

Denn hierdurch werden die Qväcken und Unkrauts-Wurtzeln recht zer- und herausgerissen. Nicht weniger wird das Feld lockerer; auch kan der Stroh-Dünger hierdurch desto besser untergebracht werden. Man kan mit diesen Acker-Hacken die Aecker die Qvere, auch schieff der Länge nach umhacken; anerwogen nicht damit rund herum, sondern eine Furche neben der andern gezogen wird: das Feld sey so unartig als es wolle, höckericht oder ungleich, so kan man mit dergleichen Hacken solches umarbeiten. Und weil sie tieff gehen und hoch aufstreichen; so wird der Boden auch locker. Desgleichen trocknet der nasse Boden, wenn er gehacket wird, eher ab. Die rasichten Aecker werden damit brav zerrissen, und sind dieselben überhaupt sehr nützlich. Jedennoch ist in sandigem, gries- und kiesichtem Boden das Hacken nichts nütze; immassen damit der Sand zu locker aufgetrieben wird, dadurch der Boden gar zu sehr austrocknet, und in kiesicht- und griesichtem Boden, weil sie tieff gehen, der kiesichte Grund sehr mit herauf gebracht, und der gute Boden dadurch verschlimmert wird.

§ 8.

Der Haupt-Umstand bey dem Pflügen und Hacken aber ist, daß der Pflugmann seinen Pflug ordentlich zu stellen und zu richten wisse. Es ist zwar auch viel daran gelegen, daß ein Pflug und Hacken vom Anfange richtig und accurat gemacht ist. Allein durch unwissendes Richten und Stellen wird es manchmahl auch

verdorben, daß es nicht gut gehen will. Denn da gehet selbiger bald zu tieff, bald zu flach; bald fährt er auf dieser Seite heraus, und dort wieder hinein; oder er liegt und gräbt vorne mit der Schaare, daß immer hinten nach geholffen werden muß, oder daß es das Vieh fast nicht erziehen kan. Und findet man gar manchen Bauersmann, der nicht im Stande ist, seinen Pflug ordentlich zu stellen, zu keilen, und zu richten. Dahero kommt es öfters, daß man es dem Zug-Viehe oder sich selbst sauer macht, oder aber die Aecker werden zerwühlet, als wenn sie von denen Sauen umgestöhret worden wären. Hierinne gehet nun ein verständiger Ackersmann vorsichtig, daß er die Schaar und Sech accurat auf- und einschlage, wie auch die Pflug-Zunge oder Zucht, woran des Zug-Viehes Zug-Geschirre oder Waage lieget, ordentlich richte, welches mit der daran und an der Pflug-Lade oder Pflug-Karre hinan gehenden Leyer oder Richt-Holtze geschiehet. Denn wenn die Pflug-Karre nach dem Zuge des Viehes nicht gleiche gehet; so kan auch der Pflug hinter her nicht gleich lauffen.

§ 9.

Ferner ist auch der harte und weiche Boden zu beobachten, damit man im weichen Boden, da der Pflug ohne dem gern tieff einfällt, nicht zu tieff, und im harten nicht zu flach stelle. Will bey hartem Boden der Pflug nicht hinein; so muß solcher an der Grindel-Kette länger gehangen werden. Fällt er aber zu tieff ein;

ein; so wird er an der Kette kürtzer und flacher gehänget. Denn dieses ist nach der Schaar besonders zu beobachten, wie die Schaar mit dem Vorder-Haupte des Pfluges entweder tieff und vorne hineinwärts, oder etwas flach und aufwärts gestellet wird; so muß auch der gantze Pflug vollends hinten nach gehen.

§ 10.

Welches denn auch ins besondere bey dem Keilen zu beobachten. Treibt man den Grindel oder Pflug-Balcken, so durch den einen Stertz gehet, mit dem Keilen hinten herunter; so gehet der Pflug tieffer. Das Gegentheil ist, so man den Grindel herauf keilet. Es muß derowegen beydes das Keilen und Forthängen der Grindel-Kette genau beobachtet werden, damit man den Pflug nicht also stelle oder keile, daß er nur auf die Spitze der Schaar stehe und tieff eingrabe. Unerwogen mit dem Keilen und Forthängen der Grindel-Kette der Pflug also eingerichtet und gestellet werden kan, daß das Haupt des Pfluges mit der Schaare gleich in dem Boden aufliege und fort lauffe.

§ 11.

Mit dem Egen sind auch unterschiedliche Einrichtungen, weil an vielen Orten nur pur höltzerne Egen, an andern Oertern aber die Egen mit eisernen Zincken gebräuchlich sind. Was die erstern anlanget; so sind selbige in sandigen leichten, oder an und vor sich selbst reinen Feldern gar wohl zu gebrauchen, und kosten auch nicht so viel anzuschaffen. Uiber

dieß kan sich der Ackersmann solche selbst verfertigen. Allein in unartigen, unreinen und festen Feldern taugen die Egen mit höltzernen Zincken nicht, besonders in Lehden. Da ist ohne dem nöthig, daß man eiserne Egen habe, welche auch zugleich schwer seyn müssen, daß zwey Zug-Viehe daran zu ziehen haben. Mithin sind die eisernen Egen allezeit besser, als die höltzernen. In Betrachtung, daß, wenn ein Feld mit eisernen Egen recht durchgeeget wird, es eben so viel thut, als ob es noch einmahl gepflüget worden sey. Auch kommen die Quecken und das Unkraut besser heraus; die Klösser und harten Klümper werden auch kleiner und feiner, als mit den höltzernen Egen.

§ 12.

Das Waltzen ist auch gar eine nützliche Sache, dergleichen man in vielen Ländern im Gebrauch hat. Denn es werden mit den Walzen die durch das Egen noch nicht klein genug gewordenen Klösser nicht nur klein gedruckt, daß manch Körnlein noch dadurch aus der Erde heraus kommen kan, sondern auch die Felder gerade, daß sich das Getreide besser meyet und rechet. Jedoch muß das Waltzen nicht geschehen, wenn es gar viel geregnet hat, oder das Getreide noch in der Milch vor dem Aufgehen lieget; sondern es ist am besten, wenn das Getreide aufgegangen, und die Klösser wohl etwas erweicht, aber nicht gar morastig seyn. Denn sonst wäre es mehr schädlich als nützlich.

Das IV Capitel.
Vom Winter-Weitzen.

§ 1.

Es ist des Winter-Weitzens zweyerley, als Kolben- oder glatter, und so denn auch Knaspel- oder Haar-Weitzen. Der Kolben-oder glatte Weitzen ist allgemeiner, als der Knaspel-Weitzen, giebt auch weisser und schöner Mehl, als dieser. So giebt es auch unter diesem Weitzen wiederum zweyerley andere Sorten, als grauen und weissen. Den grauen hält man vor Mehlreicher; aber der weisse giebt feiner und weisser Mehl.

§ 2.

Der Knaspel-oder Haar-Weitzen wird deswegen also benennet, weil selbiger Hacheln oder Haare, gleich der Gersten hat, und Knaspel-Weitzen deswegen, weil er grosse und dick bewachsene Aehren, an den Seiten aber zwischen denen Körnern noch kleine Aehren bekommt, worinnen etliche Körner, solche Aehren hingegen knaspelicht, oder also beschaffen sind, daß etliche Aehren aus einer gewachsen, ob gleich die Haupt-Aehren viel grösser, als die Bey-Aehrlein sind, und dahero reichliche Früchte geben. Ob nun zwar derselbe, wie oben gedacht, nicht so weiß Mehl giebt; so ist er iedoch sehr nützlich, und wird theils Orten in Thüringen und bey der Saale erbauet.

§ 3.

Es erfordert aller Weitzen ein gutes, fettes, und mehr leimiges als sandiges Land, will auch mehr feuchten, als trockenen Boden haben. Und weil die leichten und tieffen Felder sich am meisten feuchte halten; so dienen diese am besten zu Weitzen-Aeckern.

§ 4.

In den Brach-Aeckern wird der beste Weizen. Der Acker, so das Jahr brache liegt, wird im Brach-Monat gebracht. Zum Brachen wird nicht tieff gepflüget. Kurtz vor der Erndte wird der Mist auf den Acker gefahren, und untergewendet (gepflüget). Einige brachen den Dünger gleich mit unter. Es ist aber besser, wenn erst das Unkraut mit dem Umbrachen getilget worden.

§ 5.

Wo aber die Acker-Hacken vorhanden und gangbar sind; so ist es noch besser, wenn der Acker gebrachet gewesen, und so das Unkraut wieder ausschlagen will, wieder gewendet, alsdenn der Mist darauf gefahren und mit dem Acker-Hacken untergehackt wird, damit der Mist fein ordentlich hinein kommt. Zugleich wird auch mit dem Hacken der Acker fein tieff durchgearbeitet, u. der Mist wird noch besser mit dem Acker meliret, als mit dem Unterpflügen. Alsdenn wird der Acker wieder gleich geeget.

§ 6.

Die beste Saat-Zeit zum Weitzen ist 14 Tage vor und 14 Tage nach Michaëlis. Wo aber die Aecker sehr geil sind; so säet man lieber nach Michaëlis, als vorher, massen sich der Weizen vor Winters sehr überwächset.

§ 7.

Zur Saat müssen fein kleine und gerade Furchen gehalten, und nicht darüber hin geschunden, auch nicht zu flach gepflüget werden. Derowegen muß der Acker vorhero fein mit der Ege gleich gezogen seyn; so pflüget er sich alsdenn auch ordentlicher und besser. Wo der Acker mit Stroh-Dünger gedünget ist, da muß er tieffer, als wo er mit Kalck-Asche, oder dergleichen gedünget ist, gepflüget werden.

§ 8.

Vom Säen des **Weitzens** sind auch unterschiedliche Meynungen. Theils säen in die Furche, wenn der Acker umgepflüget ist. Andere säen einen **Wurff**, oder nur einfach, auf den Acker, ehe er noch gepflüget ist, und pflügen also den einfachen Wurff mit unter, und alsdenn, wenn man mit dem Umpflügen fertig ist, den andern **Wurff** auch in die Furche, und egen ihn hernach ein. Mit denen letztern halte ich es selbst, massen der Weitzen gerader aufgehet, und also mehr bey einander kommt, als wenn alle beyde Würffe in der Furche zugleich gesäet werden.

§ 9.

Alsdenn wird fein klein und gut geeget.

Ist

Ist der Acker klössig oder klümperig; so müssen die Klösser fein zerschlagen werden. Sind nasse Gründe und Sencken im Acker; so müssen seine Wasser-Furchen mit dem Pfluge aufgestrichen, und alsdenn vollends rein ausgeschippet werden.

§ 10.

Ob nun wohl der Weitzen allen andern Früchten vorgezogen wird, massen selbiger auch das feineste und mehreste Mehl und Güte in sich hat; so ist doch solcher auch gegen andern Früchten dem Brande am meisten unterworffen, welcher also beschaffen ist, daß viele Aehren darunter gantz schwartz als verbrannt aussehen. Wenn dergleichen vieles sich unter dem Weitzen befindet; so giebt es gar schlecht Mehl, ist auch zu anderm Gebrauche nicht so dienlich. Solchem ist aber gar füglich auf folgende Art vorzukommen.

§ 11.

Wenn man den Weitzen säen will; so machet man selbigen also an: zu einem Dreßdnischen Scheffel Weitzen wird eine halbe Dreßdnische Metze Saltz und auch eine halbe Metze Kalck gerechnet. Den dritten Tag vor dem Säen nimmt man den Weitzen, schüttet solchen auf einen reinen Ort, befeuchtet ihn mit Mist-Pfütze oder Mist-Lacke, und rühret ihn hiermit fein durch einander. Alsdenn nimmt man das Saltz und den Kalck, und schüttet solches auf den Weitzen, und wird alles wohl unter einander gemenget, auch noch etwas mit

Mist-

Mist-Pfütze besprenget, und endlich der Weizen zusammen in einen hohen und spitzigen Hauffen geschippet. Des Tages darauf besprenget man den Weitzen wieder mit Mist-Pfütze, und lässet ihn, nachdem man ihn wohl durch einander gerühret und wieder auf einen spitzigen Hauffen gebracht hat, bis auf den dritten Tag also liegen. Alsdenn wird er auf den Acker gebracht und gesäet. Dieses verhindert, daß nicht Brand im Weitzen wächset.

§ 12.

So ist auch öffters Rust oder Rost im Weizen. Solcher vergehet auch von dem Einmachen. Einige nehmen auch nur reine Holz-Asche, und mengen solche zwey Tage vorher unter den Weitzen, wobey sie ihn zugleich mit Mist-Pfütze befeuchten. Solches hilfft auch einiger massen vor den Brand. Jedoch ist voriges noch besser.

Das V Capitel.

Vom Sommer-Weitzen.

§ 1.

Des Sommer-Weitzens ist auch zweyerley, als 1) Kolben-oder glatter, und 2) Haar-Weitzen. Dennoch aber wächst der Sommer-Haar-Weitzen nicht in solchen knaspelichten oder gevielfältigen Aehren, als wie der vorher beschriebene Winter-Weitzen, und giebt auch nicht so fein und viel weisses Mehl, als dieser.

Unter-

Unterdessen ist er iedoch gantz nützlich zu erbauen, allermassen der Sommer-Weitzen so gar fettes Land nicht nöthig hat, als jener. Weshalber man solchen auch in schlechtere Landes-Arten und Felder bringen kan.

§ 2.

Es wird selbiger gemeiniglich in die **Feld-Art** hingebracht, allwo man Gerste hin zu säen pflegt. Besonders wo die Aecker zur Gerste etwas zu nassen Boden haben; so sind solche zum Sommer-Weitzen gar dienlich.

§ 3.

Der Acker muß vor Winters hierzu gestürzt, und so bald im Früh-Jahre im Mertz es sich thun läßt, wieder gewandt, und darauf gehackt, oder ohne Wenden gleich gehackt werden, damit der Acker besser austrocknen kan. Alsdenn wird im Aprill gesäet, und damit eben so, wie mit dem vorhin beschriebenen Winter-Weitzen, verfahren.

§ 4.

Am besten wächst der Sommer-Weitzen, in den **Kraut-Feldern**, wo ein Jahr zuvor Kraut gestanden hat, und hernach das Jahr darauf der Weitzen hinein gebracht wird. Es ist auch nicht allemahl nöthig, daß man solchen Kraut-Acker vor Winters stürtze; es sey denn, daß er sehr unartig und unrein wäre.

Das VI Capitel.

Vom Dünckel oder Spelß.

§ 1.

Dieser siehet dem Weitzen am Korne und Gewächse der Aehren sehr gleich. Jedoch hat er ein ander Nutriment, als der Weitzen, ist nicht so gar süsse, und wird hiervon schönes Brodt gebacken. Besonders wird dieser Dünkel im Reiche, theils Orten in Francken, in der Pfaltz, am Rhein, Neckar und Donau-Strohme, insgemein erbauet. Er will auch schon guten Boden haben: In den Vorgebirgen wächset er auch noch ziemlich mit; aber in sandigen Boden taugt es nicht ihn hinzubringen, als woselbst nicht viel daraus wird.

§ 2.

Es ist eine wohltragende Frucht. Wenn er von der Scheuer erst auf den Boden gebracht wird, so füllet er selbigen gar starck, und hat vor andern Feld-Früchten diese besondere Eigenschafft, daß sich das Korn aus seiner Kappe, worinne es gewachsen, nicht ausdrischet, sondern darinne stecken bleibt. Weswegen er auch den Sack und Boden geschwinde füllet. Wenn er aber gemahlen werden soll; so wird er erst auf der Mühle herunter gelassen, heißt gegerbet; da sich denn die Spreu-Kappen mit dem Mühl-Steine abstossen, und fällt das Korn allein, und die Spreu darüber hinaus herunter. Alsdenn wird der Dünckel erst

Speltz genennet. Ob nun gleich wegen der Spreu ein ziemliches, und fast die Helffte abgehet; so ist es doch eine nützliche Frucht, und giebt recht schönes und wohlschmeckendes, wiewohl etwas sprödes Brodt.

§ 3.

Es wird derselbe auch im Septembri und Octobri, gleich andern Winter-Früchten, gesäet, und muß der Acker darzu so gut, als der Weizen-Acker, zu rechte gemacht werden. Er wird aber nicht so, wie dieser, vor dem Brande eingemacht: wie es denn auch nicht nöthig ist, weil dessen hierinne gar wenig wächset. Starck aber muß der Acker übersamet werden; massen der Dünckel in den Kappen, so wie er auf dem Boden liegt, auch gesäet wird. Folglich greiffen sich mit der Spreu in einer Hand so viel Körner nicht auf einmahl, wie von den blossen oder glatten Körnern. Also muß er auch ziemlich starck geworffen werden.

Das VII Capitel.

Vom Winter-Roggen.

§ 1.

Es wird der Winter-Roggen wohl allerwegen in Deutschlands Feldern, ausser in kalten Gebirgen, gesäet und erbauet; dennoch aber mit unterschiedlicher Einrichtung. Theils säen selbigen in Brach-Feldern; andere aber in der

Brache

Brache erstlich Gerste, und so denn Winter-Korn, so gleich nach der Gerste, wie auch in Kraut-Feldern, desgleichen zweymahl Roggen hinter einander. Besonders wo sandige oder hohe Felder seyn, säet man lieber zweymahl Korn hinter einander, und alsdenn wird wieder gebrachet. Hier will ich nun von der Zubereitung, im Brach-Felde zu säen, handeln.

§ 2.

Das Feld muß theils Orten wegen der Vieh-Hütung brache liegen bleiben, damit sich selbiges bis zur Heu-Erndte drauf weiden und erhalten kan. Wenn aber auch dieses nicht ist, und man wäre gleich befugt, die Aecker alle Jahre zu besäen; so ist es doch rathsam, daß das Feld entweder alle drey, oder wenigstens in sechs Jahren einmahl gebrachet wird, immassen der Eigenthümer nichts daran einbüsset. Anerwogen, wenn ein Feld ein Jahr gebrachet wird; so träget es hernach desto besser, bleibet auch besser im Stande, wird nicht so ausgesogen, wie auch reiner vom Unkraute, und folglich giebet es auch reiner und besser Getreide.

§ 3.

Wenn nun das Feld gebrachet ist, es wäre aber nicht so gut Feld, daß Weitzen oder Gerste gut darinnen wüchse; so wird es im Iunio oder zu Anfang des Iulii gebrachet, alsdenn Mist darauf gefahren, und der Mist unterhacket, oder mit dem Pfluge untergewendet. Ist es aber unreines Feld, so wird, ehe der Mist darauf gefahren wird, der Acker mit einer eiser-

nen Ege, wenn er fein trocken ist, brav durchgeeget. Wenn nun der Mist untergebracht ist; so thut man sehr wohl, daß man das Feld nochmahls mit Pflügen wende, besonders wenn das Gras wieder heraus ist. Denn so werden die Gras-Wurtzeln gut zerrissen und in die Höhe gebracht. Oder das Feld wird nach Erfordern mit dem Hacken umgehackt, und so denn mit der Ege die Qvecken heraus geeget, und solche entweder auf dem Acker verbrannt, oder auf die Leim- und Wäller-Wände gelegt, welche sie schön trocken halten. Jedoch muß der Acker, er mag gleich sehr unrein seyn, oder nicht, vor dem Pflügen zur Saat geeget werden, damit sich der Acker alsdenn zur Saat ordentlicher pflüget.

§. 4.

Hierbey ist aber folgendes zu consideriren. Wenn der Boden gar leicht oder sandig ist; so muß er nicht zu ofte gepflüget werden, indem er sonst zu locker wird und sehr austrocknet. Im mäßigen und schweren Boden aber ist rathsam, daß er vorher, ehe die Saat-Zeit kommt, dreymahl umgearbeitet werde. Anerwogen die alte Bauern-Regel meist eintrifft: So viel Furchen, so viel Garben. Welches also zu verstehen: Wird der Acker öfters und fleißig umgearbeitet; so träget er desto reiner und besseres Getreide.

§. 5.

Wenn Stroh- oder Laub-Mist in den Acker gebracht worden; so muß er ziemlich tieff gepflüget

gepflüget werden, damit der untergepflügete Mist herauf, und also in die Mitte des Erdreichs komme. Wird aber der Roggen-Acker mit Asche oder Kalck gedünget; so muß nicht so tieff gepflüget werden, immassen sonst der Kalck oder die Asche versencket wird, und im ersten Jahre keine sonderliche Wirkung thut. So ist auch zu betrachten, wenn der Kalck in die Wand-Fahre gebracht und vor der Saat untergewendet wird, daß solcher auch nicht so tieff hinunter komme: Sonst aber, wenn nun der Acker zur Saat gepflüget ist; so wird die Asche oder der Kalck auf dem Acker herunter gefahren, und entweder gleich vom Wagen mit Schauffeln, oder aus Fässern, oder Saat-Tüchern auf den Acker gestreuet, der Roggen oder der Saamen auch so gleich hinter drein ordentlich gesäet und zusammen eingeeget.

§ 6.

Die beste Saat-Zeit ist von der Mitte des Septembris bis zu Ende des Novembris. Einige säen wohl noch gegen Weynachten und in der Weynachts-Woche, bey weichem Winter-Roggen, und wird selbiger auch noch so gut, als wie der zeitige. Ich habe es zwar selbst auch probiret, und am Heil. drey Könige Abend Winter-Roggen gesäet, wovon ich auch gutes Korn geerndtet. Jedennoch halte ich es mit der alten Bauer-Regel, welche heißt: Es gerathe, wie es gerathe, so gehet doch das frühe vor das späte. Das Korn, so bey zeiten gesäet wird, bewurtzelt und bestocket sich besser,

ser, als wenn es so jung in den Winter kommt. Doch ist hierinne ein Unterscheid. In allzu geilen Aeckern überwächset sich das zeitige sehr.

§ 7.

Es ist des Winter-Roggens auch zweyerley Art, als 1) der allgemeine Roggen, und so denn auch 2) Stauden-Roggen oder Stauden-Korn. Dieser muß nicht so starck gesäet werden, als jener; allermassen selbiger wie Stauden wächset, und von einem Korne wohl 8 bis 10 Hälme und Aehren aufschiessen. In der Güte des Mehls sind beyde einerley. Nur bloß hierinne wollen einige ihren Profit machen, daß kaum zwey drittheil Saamen von diesem auf den Acker gegen jenen gebraucht werden, und wenn sonst eine gute Erndte ist, man dennoch so viel von diesem, als von jenem, auf einem Acker gewinnet. Allein wenn harte Winter, so naß sind, und mit vielem blachen Froste kommen, daß das Stauden-Korn ausfrieret; so giebt es wegen einer Wurtzel gar grosse und breite ledige Flecken. Wird also der allgemeine Roggen billig am nutzbarsten bleiben.

Das VIII Capitel.

Vom Sommer-Roggen.

§ 1.

Der Sommer-Roggen ist auf kalten, gebirgigten und an Holtz-Oertern am nöthigsten

sten zu säen, allwo der Winter-Roggen etwan sehr auswintert, oder da man den Winter-Roggen wegen zeitig eingefallenen Frostes nicht in die Erde bringen können. Wenn auch die Düngung zum Winter-Roggen etwan gefehlet; so kan man alsdenn den Winter hindurch zu Sommer-Roggen düngen.

§ 2.

Wird der Acker hierzu gebrachet; so wirfft man ihn im Augusto einmahl herum. Hat man nun Mist; so dünget man im Novembri, und wendet den Mist unter. Oder man dünget im Winter, und so bald im Frühlinge wegen des Frostes oder der Nässe in die Erde zu kommen, so pflüget man zur Saat.

§ 3.

Es wird der Sommer-Roggen nicht so starck gesäet, als der Winter-Roggen. Säet man aber Stoppel-Korn, das ist, wenn etwan schon einmahl Getreide, als Winter- oder Sommer-Roggen, Rübe-Saamen oder Gerste, im Miste gestanden; so wird die Stoppel, so bald abgeerndtet, umgestürtzt, und alsdenn im Früh-Jahre zum andern mahle gleich zur Saat gepflüget.

§ 4.

Wenn sonst die Jahre halbweg sind; so ist das Sommer-Korn oder der Sommer-Roggen auch gar gut. Er stehet aber in grösserer Gefahr, als der Winter-Roggen; massen um die Zeit, wenn der Sommer-Roggen blühet,

offtmahls Honig-Thaue zu fallen pflegen, wovon die Blüte leicht verdirbet.

§ 5.

Es bleibet also wohl bey dem alten Sprich-Worte: Sommer-Roggen und Ziegen-Mist lassen den Hauswirt wohl, wer er ist. Wo es aber wegen vorberührter Umstände gleichwohl nicht zu ändern; so ist es doch besser, Sommer-Roggen gesäet, als daß man gar späte Winter-Roggen oder Hafer in den Acker bringen müste. Der Sommer-Roggen giebt wohl ziemlich, aber doch nicht so viel Mehl, als der Winter-Roggen.

§ 6.

Weil auch mancher Hauswirt mit vielem Verdruß und Widerwillen erfähret, was ihm der Wurm in dem Getreide vor grossen Schaden verursachet: allermassen die Würmer das schönste und beste Getreide ausfressen; daher gar leicht zu schliessen, daß den Körnern viel Kraft und Mehl entgehet: So habe ich vor dienlich erachtet, allhier folgendes Recept vor dieses schädliche Ungeziefer anzuführen: Nimm Vitriol, zerlasse denselben in Wasser, und besprenge damit die Wände und Böden; solches tödtet und vertreibet den Wurm.

§ 7.

Wobey noch anzumercken, daß ein Hauswirt oder Korn-Händler sich, so viel möglich, des vom Wurm angefressenen Getreides zu enthalten hat, solches nicht auf seine Böden zu bringen, oder unter sein Getreide zu mengen.

gen. Anerwogen der Wurm gar geschwinde sich weiter ausbreitet, und sich in denen Böden oder Kammern, so wohl in das Getreide, als in die Ritzen umher retiriret. Wird man solches gewahr; so kan man vorstehendes Recept gebrauchen, und seinen Boden wieder damit reinigen.

Das IX Capitel.

Vom Dünckel-Weitzen, Corallen-Weitzen, oder auch Einkorn genannt.

§ 1.

Diese Frucht verträgt schon etwas steinigtes und kaltes Land mit; massen solche vor dem Thüringer- und Schwartz-Walde starck angebauet wird. Sie wächset in höherm Schosse hinauf, als die Gerste; hat auch solche Haare oder Hacheln. Die Aehren sind zwar nicht völlig so lang, als an der Gerste, iedoch so sind die Körner sehr dichte in einander gewachsen, und geben fein weisses Mehl, aber nicht so viel, als der Roggen. Sonst aber ist es ein vortrefflich gutes Pferde-Futter, und giebet auch gar reichlich im Scheffel. Weswegen auch die Hauswirte viel um des Futters halber darauf halten. Jedoch würde unwidersprechlich im guten und warmen Boden noch eine reichlichere Erndte davon zu gewarten seyn. Er wird über

über Winters mit in Korn-Felder gesäet, und löset sich in der Nutzung so gut, als der Roggen, zuweilen noch besser.

Das X Capitel.
Von der Gerste.

§ 1.

Diese ist, gleich dem Brodt-Korne, fast auch unentbehrlich, ausser in den Wein-Ländern, und wo vieler Meth gemacht wird; daselbst ist man nicht sehr darauf bedacht. Die Gerste ist dreyerley, als 1) die *ordinaire* grosse oder Platt-Gerste, welche zwey Reihen starcke Körner und lange Aehren hat; so denn auch 2) die kleine Gerste, so vier Reihen Körner setzt; und 3) die nackende oder blosse Gerste. Diese wächset auch fast auf die Gestalt, wie die kleine Gerste, mit 6 und 8 Reihen; bekommt aber längere und stärckere Aehren, und hat diese besondere Eigenschafft an sich, daß deren Körner nicht die Hülsen oder Speltzen an sich behalten, sondern bey dem Dreschen gehen die Körner aus den Hülsen oder Kappen, gantz bloß heraus, daß also gar keine Hülse oder Schaale um das Korn bleibet, und sie also eben so aussiehet, als wie die grosse Gerste, wenn man selbige auf der Mühle hat spitzen, oder einmahl zu Graupen herunter lauffen lassen. Derowegen kan man auch diese Art Gerste mit Recht blosse Gerste nennen, und ist eine

ne recht nützliche Frucht; iedoch wird solche nicht aller Orten, oder doch nicht gar insgemein, erbauet. Sonst aber wird auch die Platt-Gerste wieder in zweyerley Sorten unterschieden, als in Winter- und Sommer-Gerste.

§ 2.

Zur Winter-Gerste, welche sehr starck im Saal-Kreise gesäet wird, muß der Acker gebrachet werden. Jedoch säet man auch Stoppel-Gerste in Weitzen-Roggen- oder Gersten-Stoppeln und Kraut-Felder; so muß, wie hier gedacht, das Feld vor Winters gebracht oder gestürtzt und gewendet, auch nach Erfordern gedünget werden. In der Brache wird solche am besten. So bald im Frühlinge im Mertzen wegen des Frostes oder der Nässe in das Erdreich zu kommen ist; so bald wird auch zur Saat gepflüget und gesäet.

§ 3.

Wo die Aecker vom Unkraute fein rein sind; so macht man in den Brach-Feldern im späten Herbst Aufdrifft also: Man pflüget ordentlich zur Saat. Wenn nun nicht allzu nasse Winter kommen, daß die Furchen nicht etwan von der Nässe aus einander und zusammen lauffen; so wird gleich im Mertz in die Aufdrifft gesäet, allwo hernach die schönste Gerste wird. Wäre aber dieses; so muß zur Saat nochmahls gepflüget werden.

§ 4.

Zur Sommer-Gerste ist die beste Saat-Zeit

in der Mitte des Mayes. Billig aber muß hierzu der Acker auch dreymahl mit dem Pfluge gearbeitet werden.

§ 5.

Die kleine Gerste kan zu Ende des Mayes gesäet werden. Sie wird noch geschwinder und eher, als die grosse, reiff, und ist eine nützliche Frucht, wo man im Früh-Jahre wegen des langen Winters oder der Nässe nicht bald im Felde arbeiten kan, und wo es auch im Herbste gar zeitigen Frost oder Schnee giebt; inmassen diese kleine Gerste in weniger Zeit reiff wird, als die Platt-Gerste, sie giebet auch gar reichlich im Scheffel. Jedoch will man selbige zum Maltzmachen und Brauen so gut nicht, als die Platt-Gerste halten; wiewohl doch auch viel verbrauet, und gut Bier davon gemacht wird. Die bloße oder nackende Gerste wird gleichfalls in der Mitte des Mayes gesäet.

Das XI Capitel.

Vom Türckischen Weitzen.

§ 1.

Dieses ist eine recht gute und reichlich tragende Frucht, hat als Arms dicke und fast über eine Spanne lange Kolben. Die Körner sind so groß, als Erbsen; er will aber ein gutes Land haben. Die Körner müssen auch einen Fuß weit aus einander gestochen werden; sonst

sonst hat er wegen seiner grossen und dicken Stengel nicht rechten Platz zu wachsen. So er auch zu dichte stehet, wird an den Kolben und Körnern nicht sonderlich viel daraus: massen er alsdenn nicht Kräffte genug aus dem Acker bekommen kan. Er giebet ein vortrefflich schönes und auch vieles Mehl, wird aber so gar viel nicht gebauet, massen hiermit viel Mühe ist.

§. 2.

Erstlich muß der Acker recht wohl etliche mahl gepflüget, noch besser aber gegraben, und alsdenn die Körner, wie bereits angeführet, gestochen, nachmahls auch ein paar mahl gewietet und rein gehalten, danebst auch einmahl der Boden aufgehacket, und, wenn er reiff ist, ieder Kolben à parte abgeschnitten, und vollends zu dörren aufgehangen werden. Das Stroh hiervon ist zu nichts besser, als zur Feuerung, zu gebrauchen.

Das XII Capitel.
Vom Hafer.

§. 1.

Diese allgemeine Frucht ist in etliche Arten unterschieden. Erstlich ist der *ordinaire* weisse Hafer; dieser will aber schon etwas gut Land haben. Zweytens ist der rauhe oder Bart-Hafer, welcher in alten Lehden und wüsten Aeckern eher und besser wächst, als der weisse Hafer. Obgleich der rauhe Hafer lang hachelicht ist; so ist er doch auch dünnschälicht und

zum Futter so gut, als jener. **Drittens** ist der schwartze Aust-oder **Eichel-Hafer**, dergleichen man in Thüringen und im Saal-Kreise, wie auch im Reiche, vielfältig findet. Dessen Körner sind recht dicke und rund, fast wie die Gerste. Ingleichen ist **viertens** der **weisse Aust-Hafer** mit jenem am Korne einerley, nur daß dieser weiß, und jener gantz schwartz und glänzend aussiehet. Auch ist dieser beyder Unterschied gegen vorige beyde Arten, daß an jenem die Rispen rund herum mit Körnern, am Aust-Hafer aber die Körner alle auf einer Seite hängen. Ferner ist auch **fünfftens** der **Flug-Hafer**, so als ein Unkraut im Sommer-Getreide wächset, hat gantz rauhe Körner, fällt auch bald aus, und besamet den Acker wider des Eigenthümers Willen gar sehr, daß mancher dieses Unkraut gerne aus dem Acker heraus sähe.

§ 2.

Uiberhaupt ist der Hafer eine solche Frucht, die von dem Erdboden vieles an sich nimmt. Als man nehme weissen Hafer, und säe ihn in einem schlechtern Felde; so wird man gewahr, daß, wenn er etliche Jahre fort gesäet worden, er sich verändert, und alle Jahre schwärtzer und rauher wird. So verbessert sich auch der rauhe Hafer in guten Feldern. Der Aust- oder Eichel-Hafer ist zwar am Korne der schwereste und beste; es will aber derselbe guten Boden haben und auch bey dem Einerndten recht wohl in Acht genommen seyn. Läßt man ihn 24 Stunden zu lange stehen; so überreiffet selbiger

biger, und der Wind wirfft ihn so denn aus. Der rauhe Hafer aber wächst in allen schlechten Feldern, ausser im Sande nicht. Zu selbigem braucht man nicht mehr, als daß man im Früh-Jahre im Mertzen und April einmahl den Acker zur Saat pflüget und hinein säet. In alten Lehden thut man am besten, wenn man solche vor Winters umreißt, und also gleich im Frühlinge darein säet.

Das XIII Capitel.
Von Erbsen.

§ 1.

Derselben giebt es auch zweyerley Art. Im Saal-Kreise hat man eine Art Erbsen, die noch halb so groß, als die sonst gemeinen Feld-Erbsen, sind. Man pflegt sie in den Brachschlag mit zu säen. Doch ist es besser, wenn darzu gedünget wird. An sich selbst verbessern sie auch, wenn sie starck stehen, den Acker mit, und machen ihn auch rein. Wenn sie aber dünne stehen; so wird der Acker davon unartig und wilde.

§ 2.

Die beste Saat-Zeit halten einige hierzu den hunderten Tag vom Weynachts-Tage an zu rechnen, welches im April ist. Dennoch aber hat man vielfältig angemercket, daß man solche drey Tage nach dem vollen Monden säe, weil man aus der Erfahrung hat, daß die Erbsen, so im neuen Lichte gesäet werden,

nicht

nicht recht reiff werden wollen, sondern beständig fort wachsen und blühen.

§ 3.

Sie sind eine nützliche Frucht, massen das Stroh vor das Rind-Vieh mit unter das Futter zu schneiden, wie auch sehr gut die Schaafe zu füttern, und die Erbsen so wohl zu Gemüsen, als mit unter das Brodt-Mehl, und letztlich zur Mast, gar sehr wohl zu gebrauchen.

Das XIV Capitel.

Von Kichern.

§ 1.

Diese säet man auch im Saal-Kreise und Braunschweigischen einiger massen. Ob sie zwar so gut als Erbsen, und fast noch angenehmern Geschmacks sind; so befleißiget man sich doch eben nicht sehr darauf, massen sie so wohltragend, als die Erbsen, nicht sind. Sie sind auch bey ihrem Wachsthum im Froste und Mehl-Thaue weichlicher. Deren Körner sind nicht recht rund, sondern eckigt. Sie wollen auch gut Land haben; im schlechten Boden wird nicht viel daraus. Sonst werden sie mit den Erbsen zu gleicher Zeit gesäet.

Das XV Capitel.

Von Bohnen.

§ 1.

Die Bohnen werden in den Niederlanden, am Rhein-Mosel-und Neckar-Strome, desgleichen im Braunschweigischen, Lüneburgischen und Thüringischen am fleißigsten gebauet. Sie sind eine vortreffliche Frucht zur Mast. Daher sie auch an vielen Orten Sau-Bohnen genennet werden. Es ist zwar sonst noch eine dergleichen Art; sie sind aber grösser, als diese. So hat man auch der Schminck-Bohnen unterschiedliche Gattungen. Beyde aber gehören in die Gärten. Noch eine Art aber findet man viel bey Erfurt im Felde, welche Krick-oder Frantz-Bohnen genennet werden. Solche brauchen gar keine Stängelgen anzustechen; sondern bleiben niedrig. Sie sind aber recht wohl tragend und so nützlich, als die Sau-Bohnen, und fast noch besser.

§ 2.

Uiberhaupt erfordern die Bohnen eben einen so guten Boden, als die Erbsen und Kichern, und werden auch mit selbigen zu gleicher Zeit, theils noch eher, gesäet. Man hält aber davor, daß sie das Land ziemlich in der Besserung auszehren. Das Stroh hiervon ist am besten zur Feuerung zu gebrauchen.

§ 3.

§ 3.

Wenn die Bohnen recht gut werden sollen, und sie im Augusto die mehresten Schoten und Bohnen bereits haben, oben aber noch blühen; so schneidet man mit einer Sichel die Spitzen mit den Blühten bis an die Schoten herunter ab; da sie denn desto besser, und auch eher reiff werden. Die abgeschnittenen Spitzen sind gut vor das Rind-Vieh, entweder grün, oder aufgetrocknet, zu füttern.

§ 4.

Uiber dieses ist es vor einen Hauswirt recht nützlich, wenn er ein gutes Stück Bohnen erbauet; allermassen solche nicht nur, wie oben gedacht, recht dienlich zur Mast, sondern auch ein gutes Pferde-Futter sind, wenn solche vorher eingeqvellt und den Pferden mit auf das Futter gegeben werden. Einige mahlen auch etwas mit unter das Brodt-Mehl, welches schönes und derbes Brodt giebt.

Das XVI Capitel.

Von Wicken.

§ 1.

Diese haben eben ein so gar gedüngtes Feld nicht nöthig, als die vorbemeldeten Hülsen-Früchte, und kan man dieselben in die dritte Art bringen. Jedennoch wachsen sie besser in tieffen als hohen Feldern, und auf dem Sande gar nicht. Wenn der Acker nach der Düngung schon zwey-

mahl

mahl getragen; so säet man Wicken hinein. Diese, wenn sie gerathen und fein dicke stehen, geben dem Acker Besserung. Wenn aber solche dünne und schlecht stehen; so wird der Acker unartig und voller Quecken. Sie werden zu gleicher Zeit mit denen Erbsen gesäet, und es wird nur einmahl darzu gepflüget.

§. 2.

Die Wicken sind ein gutes Pferde-Futter, ingleichen vor die Tauben. Das Stroh ist besonders gut vor das Rind- und Schaf-Vieh. So müssen die Pferde auch öffters damit vorlieb nehmen. Wenn im Sommer nicht viel Pferde-Futter ist; so schneidet man die Wicken nach und nach grün ab, und füttert die Pferde damit. Diese halten sich so gut davon, als sonst vom harten Futter; besonders so sie meistens völlige Schoten haben. Auf hohen Feldern und bey trockenen Jahren schlagen sie leicht um, daß der Hauswirt in ein paar Jahren bald vom Saamen kommen kan; aber in feuchten Aeckern wachsen sie am besten.

Das XVII Capitel.

Von Linsen.

§. 1.

Dergleichen giebt es auch zweyerley. Die eine Art ist um einen guten Theil grösser, als die andere, und werden die grossen, weil sie besser zu kochen, die kleinen aber, weil sie eher in

schlechtem Boden wachsen, als jene, mehr gebauet. Sie brauchen ebener massen kein besser Feld, als die Wicken. Jedoch wachsen sie besser, wo es etwas trocken, als wo es naß ist.

§ 2.

Deren Saat-Zeit ist mit den Wicken zugleich im Aprill. Es wird auch nur einmahl darzu gepflüget. Kan aber der Acker mit gedünget werden; so ist es desto besser. Sie tragen sehr reichlich, und viel mehr, als die Wicken.

§ 3.

Es sind die Linsen eine recht gute, obzwar hart zu verdauende, Speise, auch gut unter das Brodt-Mehl. Das Stroh ist ein recht gutes Futter vor das Rind- und Schaf-Vieh, besonders aber vor die Pferde, welche selbiges so lieb, als das schönste Heu, fressen mögen. Sie halten sich auch gut dabey.

Das XVIII Capitel.

Von der Linsen-Gerste.

§ 1.

Die Linsen-Gerste erbauet man an der Saale, in Thüringen, im Magdeburgischen und Halberstädtischen vielfältig. Es wird dieselbe deswegen Linsen-Gerste genennet, weil Linsen und Gerste unter einander gesäet werden, und mit einander fort wachsen, auch zu gleicher Zeit reiff und geerndtet werden.

§ 2.

§ 2.

Einige säen also diese Früchte gerne unter einander gemenget, wo schon etwas hohe oder theils steinige Felder sind, woselbst die Gerste nicht recht vollkommen fort will, dünne aufgehet und erwächset. Denn wenn sie alsdenn die Gerste schneiden wollen, und solche gar dünne stehet; so schneidet sie sich nicht gut, giebt auch, wie leicht zu schliessen, nicht viel Garben. Daher haben andere mit Recht diese Meinung, daß aus einem Schocke Garben von der Linsen-Gerste ein viel mehrers gedroschen werde, und selbige also auch mehr im Scheffel giebet, als wie die Gerste allein. Es ist auch gar leicht zu ermessen, daß, da die Linsen unter der Gerste ihren Früchten, und die Gerste mit ihren Körnern darüber stehet, solche Linsen-Gersten-Garben von oben an bis unten aus voller Körner seyn müssen.

§ 3.

Sonst wird selbige auch um des guten Futter-Strohes halber gerne gesäet: allermassen dieses unter allen das beste Stroh zum Füttern ist. Mithin ist der Nutzen hiervon nicht geringe. Wie man denn auch hiervon so viel, als man zum Gemüse zu kochen benöthiget ist, nehmen kan. So wird selbige auch mit unter dem Roggen zu Brodt-Mehle gemahlen, wovon hernach ein recht gutes Brodt gebacken wird. Und also ist es eine recht gute Frucht, auch zum Pferde-Futter, und zur Mastung vor das Vieh.

§ 4.

Ob nun wohl die Linsen-Gerste auf etwas hohen Feldern schon mit wächset; so will hierzu doch ein gedünget Feld seyn, und wird der Acker darzu eben so, wie ordentlich zur Gerste, zu rechte gemacht.

§ 5.

Den Saamen aber muß man hierzu ordentlich zu nehmen wissen. Wer noch keinen ordentlich unter einander geerndteten Saamen hat, derselbe nimmt zum ersten mahle halb Linsen, und die Helfte Gerste darunter, und säet es also unter einander. Wenn nun aber die Früchte einmahl unter einander geerndtet sind, und man drischet solche aus; so muß man bey dem Worffeln und Reinemachen, was zum Saamen soll, aus der Mitten heraus nehmen: massen die Linsen vor der Gerste hinaus fliegen; in der Mitten aber ist es gemenget, also bleibet man so fort bey dem Saamen.

Das XIX Capitel.

Von der Wicken-Gerste.

§ 1.

Diese wird eben so, wie die vorgedachte Linsen-Gerste, tractiret. Nur ist in Ansehung der Wicken-Gerste zu observiren, daß hierzu ein tiefferer und nässerer Boden gehöret, als zu jener. Sonst aber ist sie ein vortrefflich gutes Futter vor die Pferde, auch eine gute

Mast

Mast vor die Schweine: massen von der Wicken-Gerste mit zwey Scheffeln so viel gemästet wird, als mit drey Scheffeln Gerste. So giebt sie auch ein recht gutes Futter-Stroh vor das Rind- und Schaf-Vieh.

Das XX Capitel.
Vom Hiersen.

§ 1.

Es ist diese Frucht zweyerley Art, als eine ist gelb, und die andere ist grau, die letztere hat auch fast schwartze Hülsen. Hierzu will ein mittelmäßiger Boden seyn, welcher aber locker Erdreich hat. In bundigen Feldern wächset er nicht. Doch wächset er auch in etwas sandigem Boden, und recht gut, wo alte ausgeruhete Lehden von lockerm Erdreiche sind. Einige sind der Meinung, er zehre den Acker aus, welches er zwar wohl in etwas thut; es wird doch aber auch der Acker dadurch zu gutem Lande und rein.

§ 2.

Der Acker muß hierzu billig dreymahl gepflüget, besonders aber einmahl mit dem Acker-Hacken gehacket werden; und wo er nicht in ausgeruhete Lehden gebracht werden kan, so wird er gedünget. Er wächst zwar auch ohne frische Düngung, wenn aber nur der Acker sonst vorher nicht allzu hungerig ist. So will er auch keinen kalten oder tieffen Boden haben. Es

wird dergleichen hier in Sachsen, im Chur-Kreise, und in der Nieder-Lausitz viel, und an andern Orten auch hin und wieder erbauet.

§ 3.

Die Saat-Zeit ist im April und May. Er muß aber nur mit den Spitzen der Finger gegriffen und dünne gesäet werden; sonst wird nicht viel daraus. Wenn er etwas über die Erde heraus ist; so muß er recht rein gejätet werden. Man hat auch wohl ein kleines Häcklein, daß man das Unkraut recht heraus bringen kan. Zugleich wird auch der Boden dadurch locker. Wie denn dieses des Hiersens halbes Leben ist, wenn er recht rein gehalten, und der Acker locker gemacht wird; da er denn nicht nur desto grössere Kolben bekommt, sondern auch fast tausendfältige Früchte bringet.

§ 4.

Man betrachte nur, wie aus einem Hierse-Korne etliche Stengel aufschiessen, und ein ieder eine Kolbe, theils mit mehr als hundert Körnern, bekommt; was das nicht vor eine wohltragende Frucht ist, und wie solcher unter den Feld-Früchten nebst dem Fenchel, Kümmel und Anis, an der Körner Zahl am reichhaltigsten wird. Das Stroh aber ist zu nichts zu gebrauchen. Daher werden bloß die Kolben mit dem Saamen abgeschnitten; da denn nachgehends mit hierzu besonders gemachten Stampfen der Kern aus den Hülsen heraus gearbeitet wird. Und wie iedermann bekannt ist; so ist es eine sättigende und nährende Speise,

se, und wird dem Gesinde mit Milch vielfältig an stat des Fleisches zu essen aufgegeben.

Das XXI Capitel.
Vom Fuchsschwantz.

§ 1.

Es ist dieses auch eine Art des Hiersens; aber iedoch kleiner am Korne, er hat auch nicht solche breite und krumm hangende Kolben, sondern sie sind, nach dessen Nahmen, fast wie der Schwantz oder die Blume von einem Fuchse gestaltet. So ergiebig, als der Hierse, ist dieser Fuchsschwantz zwar nicht; er braucht aber auch kein so gutes Land, und hat auch mit dem Jäten nicht so viel Mühe. Einige sind auch der Meinung, daß er im Magen nicht so blähend sey, als der Hierse. Dessen Saat-Zeit ist auch im April und May; er wird auch fast, doch nicht gar so dünne, als der Hierse, gesäet.

Das XXII Capitel.
Vom Canarien-Saamen.

§ 1.

Dieser ist eben nicht so gar gemein, wird auch in hiesigen Landen nicht, ausser etwa in Gärten, und bey Erfurt in Thüringen, iedoch auch wenig, gefunden, und wird er nicht allgemein, sondern nur von gar wenigen, gesäet. Er wäch-

wächset auf drey Fuß hoch, mit einem geraden und dünnen Stiele, worauf oben ein so länglicht und runder Kopf fast in der Gestalt wird, als der holländische oder rothe Wiesen-Klee hat, worinne die Saamen-Körner rund und oben herum, eines dichte am andern, iedoch iedes in seinem besondern Fächlein, stecken. Dieser Saamen ist länglicht und etwas breit und rund, an beyden Enden aber spitzig, nach der Grösse noch einmahl so groß, als ein Hierse-Korn, hat auch dergleichen gelbe Hülse oder Schale, worinne auch ein dergleichen mehlichter Kern ist.

§ 2.

Es will dieser Saamen auch gut Land haben, und wird im Früh-Jahre gleich anderm Sommer-Getreide gesäet. Den Nutzen haben die Herren Erfurter hiervon gar starck; allermassen selbiger Saamen an viele Orte, besonders über Leipzig, vor die Liebhaber derer Canarien-Vögel verführet wird. Wenn aber derselbe in grösserer Menge angebauet würde; so könnte er auch zum Speisen gar füglich ausgemachet werden.

Das XXIII Capitel.

Vom Schwaden.

§ 1.

Allhier fällt mir auch noch eine besondere Art von einer Hülsen-Frucht bey. Dieses ist aber eine

eine pur wilde erwachsene Frucht, und wird nicht gesäet, sondern sie besamet und wächst von sich selbst. Es ist ein Gewächse, wie ein langes Gras, wächst in nassen Wiesen und in grasichten Teichen. Das Korn ist etwas kleiner, als wie vom Hiersen. Die Hülse ist schwartz-grau, u. darinnen ein kleines süsses mehlichtes Körnlein. Solcher wird ebenfalls im August reiff, und wird auf diese Art eingesammlet.

§ 2.

Man nimmt ein grosses Tuch, als ein Tischtuch, woran man an zwey Seiten Stängelgen macht, faßt so denn mit ieder Hand eines von diesen Stängelgen, und schlägt also zur Seiten herum, als wie man mit einer Sense hauet. Die Stängelgen aber müssen auch so gehalten werden, daß das Tuch einen Busem darzwischen habe, damit, wenn man mit den Stängelgen und dem Tuche herum schlägt, wovon der Saamen herausflieget, selbiger in dem Tuche liegen bleibet. Daneben hat man auch einen Sack an sich hängen, daß, wenn sich etwas im Tuche gesammlet hat, solches hinein geschüttet werden könne.

§ 3.

Nachmahls wird dieser Schwaden-Saamen recht dürre gemacht und in den Hiersen-Stampfen, wie dieser, ausgemacht. Es ist eine recht angenehme und süsse Speise, besonders mit Milch gekocht, und findet man dergleichen viel in der Nieder-Lausitz, und in der Marck Brandenburg.

Das XXIV Capitel.
Vom Heide-Korn oder Buch-Weitzen.

§ 1.

Dergleichen wird gar viel in Nieder-Sachsen, und in der Marck Brandenburg, auch einiger Orten in Ober-Sachsen, und im Marckgrafthum Lausitz erbauet; wiewohl solches auch noch in verschiedenen andern deutschen Provinzen gefunden wird.

§ 2.

Es will kein fettes Land haben, worinne es gar zu geil und sehr taub wächset; besser gedeyet es in einem mit Sande vermischten Boden. Auch wächset es auf so leichtem Boden, wo sonst der Hafer nicht einmahl gerne wächst. Wenn man das Heide-Korn in der andern Art, als wo vorher Roggen in der Düngung gestanden hat, darauf hinein bringen kan; so thut es recht gut. Es wächset aber auch wohl in der dritten Art. Ja man säet es auch wohl in kalten Feldern, im Brachschlage, und im Miste; aber in hitzigen Feldern ist es nicht gut in den Mist zu säen, indem es leicht verbrennet.

§ 3.

Man pfleget den Acker erst zu stürtzen, und alsdenn zur Saat zu pflügen. So säet man es auch nicht gerne zeitig; sondern erst im May, weil

weil es gar leicht bey halbweg einfallenden Nacht-Frösten erfrieret. Dicke muß es auch nicht gesäet werden; sondern es wird die Hand kaum halb voll genommen. Man pfleget zu sagen, wenn das Heide-Korn also aufgegangen, daß sich ein Lamm zwischen denen aufgegangenen Stengeln niederlegen kan; so muß dasselbige am besten werden.

§ 4.

Diese besondere Eigenschafft ist hieran zu mercken, daß alles Heide-Korn dreymahl blühet, und werden auch von ieder Blüt-Zeit Körner reiff; weswegen denn der Ackersmann zur Erndte genau darnach sehen muß. Von welcher Blüte die meisten Körner gut und reiff werden, darnach muß er sich mit dem Abmeyen richten, weil sie nicht alle zugleich reiff werden, ob er also gleich nach der ersten und andern greiffen, oder aber die dritte Zeitigung erwarten muß; immassen die Blüte offt von dem Blitzen des Gewitters verdirbt.

§ 5.

Es ist auch dieses Heide-Korns zweyerley, und zwar das eine grösser, als das andere; es wird aber doch die kleine Art vor die beste zum Grütze ausmachen gehalten. Sonst ist es eine gar nützliche Frucht, besonders wegen der leichten Felder, giebet auch reichlich im Scheffel, und wird die gute, wohlschmeckende und gesunde Grütze, ingleichen Grieß-Mehl zum Kochen, und fein Mehl zu Plinzen daraus gemacht. Desgleichen mästet es so wohl

die

die Schweine, als auch alles Feder-Vieh, vortrefflich. Das Stroh aber ist nicht sonderlich, und giebet man selbiges denen trächtigen Kühen nicht gerne, weil sie davon leicht verkalben.

§ 6.

Zum Saamen muß man auch nicht das beste, sondern das leichte hinten weg nehmen, indem sonst mit dem guten Korne der Acker leicht übersaamet wird. Uibrigens zehret das Heide-Korn den Boden auch nicht aus, sondern macht das Feld vom Unkraute fein rein, und wächset schöner Winter-Roggen darauf, wenn solcher in diese Stoppeln gesäet wird.

Das XXV Capitel.

Vom Winter-Rübe-Saamen.

§ 1.

Es wird diese Frucht im Thüringischen, Braunschweigischen, Magdeburgischen, und Ober-Sächsischen, bis um Leipzig, ziemlicher massen gebauet, ist am Korne wie Rapp-Saamen, sonst aber das Gewächse denen weissen Rüben am Kraute und an den Saamen-Stengeln gar gleich.

§ 2.

Hierzu wird ein guter fetter Boden verlanget, und muß hierzu schon im May gebrachet, alsdenn der Mist darauf gefahren und untergehacket oder untergewendet, so denn aber noch ein-

einmahl gefelget oder gewendet, und recht derb geeget werden, daß der Acker fein locker und von Qvecken rein wird.

§ 3.

Die Saat muß um Jacobi schon besorget werden, damit sich der Rübe-Saamen vor Winters fein bestocket. Zur Säung dieses Saamens gehört ein guter Saatmann, massen im Rübe-Saamen säen ein rechtes Meister-Stücke bestehet. Es muß derselbe zwar nicht übersäet, aber auch nicht gar zu dünne gesäet werden. Bey dem erstern schiessen die Strengel in keine rechte Neben-Zweige, und bey dem letztern wird nicht allzuviel davon geerndtet. Besonders muß er auch nicht so gängig oder Strich-weise geworffen werden, daß man bey dem Anwurffe gar zu starck mit dem Saamen ansetze, oder, so zu sagen, allzu viel heraus fliegen lasse; sondern ein geschickter Saatmann fasset im Greiffen mit den drey vordersten Fingern den Saamen, und läßt ihn sogleich in die Faust fallen, wie auch im Werffen durch die halb zugemachte Hand zwischen den Fingern hindurch und heraus fahren, iedoch, wie schon gedacht, nicht gleich auf einmahl, sondern fein im Zuge herum, damit er überall fein gleich zu liegen komme.

§ 4.

Es ist eine reich tragende Frucht, und giebt dem Hauswirte gemeiniglich das Erndte-Geld; allermassen selbiger schon vor der ordentlichen Korn-Erndte reiff und eingeerndtet wird.

Dahero

Dahero solcher auch alsbald an die Oel-Müller zum Oelmachen verkaufft werden kan.

§ 5.

Mit und bey dessen Einerndtung muß er auch wohl in Acht genommen werden. Wenn solcher in seiner ordentlichen Reiffe ist; so wird er abgemeyet, und gleich darauf in Fröschen (Häufflein) zusammen gerechet. Liegt er nun etliche Tage, und wird trocken, alsdenn wird er, wenn anders Platz vorhanden, also in die Scheuern gefahren: Man hat eine grosse Plane von grober Leinwand, so durch den gantzen Wagen reicht. Dieselbe wird im Wagen ausgebreitet, daß sie unten die Länge hin und an den Seiten herum reichet, weil dieser Saamen sich gerne ausdrückt, damit er nicht so verbröset werde, sondern im Tuche liegen bleibe. Ist aber nicht Platz in der Scheuer; so wird selbiger gleich auf dem Felde in Diemen oder Hauffen auf diese Art gesetzt:

§ 6.

Man bindet so viel Rübe-Saamen in Bunde, daß hiervon eine Schicht auf dem Boden herum gesetzet werden kan. Wenn man also den Hauffen rund zu setzen angefangen hat; so werden alsdenn die Frösche (Häufflein) zusammen getragen, und Schichtweise darauf ungebunden und also hinaufwärts eingezogen und spitzig zu gelegt, daß der Regen fein abschiesset. Wie denn zu mercken, daß der Rübe-Saamen niemahls, so wohl wenn man ihn hauffen im Felde stehen läßt, als da man ihn in die Scheu-

Scheuern einbringen will, gebunden wird; immassen sich solcher sonst sehr ausbröset.

§ 7.

In denen Hauffen bleibet er also etliche Wochen stehen, bis man siehet, daß er trocken und schwartz wird. Alsdenn werden Dehlen (glatte Flecken) bey iedem Hauffen geschippet, und hierauf grosse Tücher oder Planen gelegt, und er also darauf gedroschen. Nach diesem muß auch selbiger auf dem Boden wohl in Acht genommen, und gantz dünne geschüttet, und täglich umgerühret werden, bis er vollkommen trocken ist. Denn sonst verschimmelt selbiger.

§ 8.

Am Strohe ist nicht viel, sondern es taugt nur zum Verbrennen; die Schalen aber sind gut, das Vieh damit zu füttern. Wenn der Rübe-Saamen sonst halbweg geräth; so kan man von einem Scheffel Aussaat wohl 24 und mehr Scheffel erndten. Er zehret auch den Acker nicht aus; sondern man kan in dessen Stoppeln Winter-Roggen und Weitzen oder Gerste säen, und wird darnach gut und rein Getreide.

Das XXVI Capitel.

Vom Sommer-Rübe-Saamen.

§ 1.

Es ist dieser mit vorigem einerley Gewächse; nur

nur daß dieser im Sommer gesäet und geerndtet wird. Er erfordert zwar auch einen guten Boden, dennoch aber wächset er doch schon eher in etwas schlechterm Boden, als jener.

§ 2.

Hierzu muß der Acker auch auf viermahl gepflüget werden, wenn was daraus werden soll. Man kan ihn auch wohl in der andern, und in guten Aeckern in der dritten Art säen; iedoch ist es noch besser im Brachschlage. Dünget man nun den Acker fein gut; so wird auch der Rübe-Saamen desto besser.

§ 3.

Er zehret die Düngung nicht aus, macht dabey den Acker rein, weil er in Zeit von 10 bis 12 Wochen viermahl umgearbeitet, und also das Unkraut, so bald es nur wieder heraus kommt, mit dem Pfluge und der Ege heraus gerissen wird, da denn selbiger um Vitus-Tag gesäet, und gegen den Herbst reiff wird. Sonst wird auch, wie mit dem vorher beschriebenen, verfahren. Jedoch kan man diesen auch gleich grün in Bunde binden, und also aufgestaucht auf dem Acker vollends dürre werden lassen, und ihn alsdenn einfahren, oder auch haussen dreschen. Man kan auch die Stoppeln gleich wieder umstürtzen, und Winter-Roggen hinein säen, welcher schön rein erwächset, oder auch künftig hin gute Gerste darinne erbauen.

§ 4.

Es giebet der Sommer-Rübe-Saamen zwar so viel im Scheffel, als der Winter-Rübe-

be-Saamen; iedoch nicht so viel Oel, als die-
ser. Daher auch solcher zum Verkauff alle-
mahl was wohlfeiler ist.

Das XXVII Capitel.
Vom Dötter.

§ 1.

Es ist dieses fast eben eine solche Frucht, als der vorher beschriebene Rübe-Saamen, doch aber etwas kleiner, in dicken kurtzen Knötgen, und Körnigen, und wie jener schwartz ist, so ist dieser gelbe. Es wird dergleichen im Braunschweigischen, im Brandenburgischen, und an der Saale, wie auch in Francken und im Reiche gebauet. Er erfordert auch solchen Boden, wie der Sommer-Rübe-Saamen. Desgleichen wird dessen Arbeit und Bestellung gleich diesem verrichtet. So wohl tragend und reichlich im Scheffel ist er zwar nicht, als jener, dennoch aber giebt er gutes Oel.

§ 2.

Man nimmt hieran sonderlich dieses wahr, daß solchen die Erd-Flöhe nicht so, wie den Rübe-Saamen, benagen oder weg fressen. Derowegen säet man diesen Dötter gerne, damit der Ackersmann sich nicht in Gefahr setze, daß, wenn die Erd-Flöhe den Rübe-Saamen wegfressen, und er also hiervon gar sehr wenig bekommt, er iedoch, weil hingegen der Dötter solcher Fatalität nicht unterworffen ist, wenigstens

nigstens hiervon eine mittelmäßige Erndte, gegen guten Rübe-Saamen gerechnet, erhalten kan.

Das XXVIII Capitel.
Vom Anis.

§ 1.

Der Anis ist, wie bekannt, eine süsse und angenehme, auch sehr nützliche Frucht, dergleichen in Thüringen, und meistens bey Erfurt und Gotha, wie auch im Fränckischen und Bambergischen, gezeuget wird. Er muß aber guten Boden haben, welcher auch recht wohl gedünget, und wenigstens dreymahl gearbeitet und gepflüget wird. Recht gut ist es, wenn man den Acker darzu brachet, und im Früh-Jahre nochmahls wendet, so denn aber im Mertz und April zur Saat pflüget.

§ 2.

Er muß nicht dicke gesäet werden, wenigstens nicht so dicke, als der Rübe-Saamen. Wenn er aufgegangen ist, und man zwischen jeder Wurtzel Kräutig mit dem Fusse tritt und keines berühret; so wird er gut. Ist er schon dicke; so bleibet er klein, und wird auch nicht gut reiff. So muß derselbe auch fein rein gejätet werden. Denn sonst nimmt das Unkraut solchem die Krafft, oder ersticket ihn.

§ 3.

Es wird derselbe auch meistens auf hohe Fel-

der gebracht; immassen man wahrnimmt, daß in der Tieffe oder in den Thälern der Mehlthau mehrmahls fällt, wovon der Anis schwartz wird und also verdirbet, daß solcher zu keinem Kauffmanns-Gute taugt. Welches denn vor den Hauswirt oder Eigenthümer grossen Schaden verursacht; in Erwägung, daß sonst ein ergiebiges daraus zu nehmen, da der Centner Anis offtmahls acht Rthlr. und zuweilen wohl noch etwas mehr gilt. Es wird aber solcher, wie gedacht, durch den Mehlthau sehr ruiniret.

§ 4.

Wenn nun selbiger reiff ist; so wird er erst durchgangen, und die reiffsten Kolben heraus geschnitten; den andern aber läßt man bis zur völligen Reiffe annoch stehen. Alsdenn wird er auch abgeschnitten, und auf den Boden geschüttet, trocken gemacht, und nach diesem gedroschen.

Das XXIX Capitel.
Vom Fenchel.

§ 1.

Dieser wird auf eine gantz andere Art tractiret. Man zeuget denselben in Francken und in Thüringen, besonders zwischen Weissenfels und Lützen, gar starck. Es muß das Feld hierzu recht gut gedünget und vor dem Herbste schon ein paar mahl gepflüget werden, da man denn

im Früh-Jahre solches gräbet, und den Saamen hinein säet. Wer aber einen Garten hat, und etwan nicht gar viel Pflantzen braucht, derselbe gräbet hierzu nur im Früh-Jahre, und säet so viel Fenchel, als er denckt, Pflantzen zur Genüge zu zeugen. Von diesem Saamen aber werden nur in dem einen Jahre Pflantzen.

§ 2.

Die Wurtzeln hiervon werden nun im Herbste ausgegraben, und die Stengel von den Wurtzeln, iedoch nicht gar knapp, abgeschnitten. Hierzu wird alsdenn ein Loch im Sande, ziemlich tieff in den Boden gemacht, und darein die Wurtzeln gelegt, und mit Sande zugeschüttet. In die Erde oder fetten Boden dürffen die Wurtzeln den Winter über nicht kommen; darinnen verfaulen selbige. Wo auch die Mäuse darzu kommen, mögen sie die Wurtzeln gerne fressen.

§ 3.

Ferner muß zum künfftigen Verpflantzen zwar ein guter; aber dabey etwas sandiger und lockerer Boden seyn; allermassen der Fenchel einen lockern Boden haben will. Denselben Acker macht man vor Winters recht gut zu rechte; also, daß man ihn wohl dünget, pflüget und eget. Im Früh-Jahre drauf muß der Acker wieder fein tieff gepflüget, noch besser aber gegraben werden. Alsdenn werden die vor dem Jahre gezeugten Wurtzeln Reihen-weise, iedoch

jedoch auf zwey bis drittehalb Fuß weit aus einander gesteckt.

§ 4.

Es muß aber auch nachgehends der Acker fein rein vom Unkraute gehalten, u. absonderlich bey nasser Witterung, da das Unkraut starck wächst, wohl zwey bis dreymahl mit dem Spaten umgearbeitet werden, daß das Unkraut recht heraus kommt und getilget werde. Wenn denn die Stengel eine Ecke über dem Boden heraus sind; alsdenn müssen selbige gleich dem weissen Kraute gehackt, und das Erdreich zu beyden Seiten hoch hinan, als wie am Hopfen, gezogen werden. Wenn er nun gegen den Herbst anfänget reiff zu werden; so muß man ihn fleißig durchsehen, und die reiffesten Kolben heraus schneiden, und also öffters durchgehen, und allemahl den reiffesten abschneiden, bis er gar ist. Hernachmahls wird er auf die Böden und auf die darzu gemachten Horten geschüttet. Es muß aber wohl zugesehen werden daß er nicht zu dicke darauf lieget; sonst verdirbet er gar leichte, besonders wenn feuchtes Wetter ist, und wäre es also ein grosser Schade, immassen sich ein Acker Fenchel recht gut löset.

§ 5.

Auf einem Stücke Feld, worauf ein Scheffel Korn Dreßdner Maaß gesäet werden kan, werden 200 Schock Fenchel-Pflantzen gesteckt; es können aber auch davon zehn bis eilff Centner Fenchel geerndtet werden. Und ob man zwar ein dergleichen Stücke Feld zwey Jahr zu

einer Fenchel-Erndte halten muß; so bezahlet es doch alle Mühe und Unkosten gar reichlich: es will aber, wie oben angeführet, sehr wohl in Acht genommen seyn. So schaden auch die Fröste dem Fenchel gar leichte; wenn nur ein oder zwey mäßige Fröstgen kommen; so ist er hin. Geräth er aber; so kan ein Hauswirt von einem halben Acker Fenchel eine gantze Haushaltung erhalten.

Das XXX Capitel.

Vom Kümmel oder Garbe.

§ 1.

Der Kümmel wird zwar vielfältig auch in denen Wiesen gefunden; iedoch ist derselbige, so auf dem Acker-Felde gebauet wird, um ein ziemliches besser und schöner, dergleichen man bey Halle und Delitzsch im Brandenburgischen und Chur-Sächsischen vielfältig erbauet. Es wird aber selbiger auf diese Art tractiret.

§ 2.

Einige säen den Kümmel im Garten, oder sonst auf ein Fleckgen gut Land, im Frühlinge so zeitig, als man in die Erde kommen kan; und werden hernachmahls die Wurtzeln auf Johannis verpflantzet. Andere aber säen den Kümmel im September, und werden die Wurtzeln alsdenn ebenfalls auf künftige Johannis verpflantzet, welche Wurtzeln denn auch stärker und besser werden, als die erstern. Zum

Küm-

Kümmel wird gut Land und Boden erfordert. Der Acker muß etliche mahl recht durch gepflüget, und alsdenn, wenn gepflantzet werden soll, im Iunio der Mist auf den Acker gebracht, und selbiger untergepflüget, und also, wie oben angeführet, die vom Saamen erzeugten Wurzeln darauf gepflantzet werden.

§ 3.

Es müssen aber die Kümmel-Wurtzeln Reihen-weise und auf anderthalb Fuß aus einander kommen. Wenn sie gar dichte bey einander stehen; so wird nicht viel daraus. Nachgehends müssen die gepflantzeten Wurtzeln fein vom Unkraute rein gehalten werden; worzu man denn breite und dünne Hacken hat, damit man den Boden aufkratzt, und das Unkraut heraus wirfft. Wenn nasse Jahrs-Zeit einfällt, da ohnedem das Unkraut starck wächst; so muß man den Kümmel wohl zwey bis dreymahl renoviren. Kommt denn der künfftige Frühling herbey, und das Unkraut giebet sich wieder an; so muß man selbiges ebener massen heraus bringen, und, wenn der Kümmel in Stengeln schosset, das Erdreich fein auf- und drum herum hacken. Dieses befördert ins besondere des Kümmels Wachsthum.

§ 4.

Im Iunio wird er reiff und abgeschnitten. Dabey muß er aber auch wohl in Acht genommen werden, daß er trocken einkommt, oder aber daß er in der Scheuer auf Stangen geleget

leget werden könne, damit selbiger nicht dumpfig und schwartz werde.

§ 5.

Es ist dieser Kümmel vor einen Ackersmann recht sehr profitable, und bringet gleich dem vor angeführten Fenchel und Anis guten Nutzen. Nur ist zu bewundern, daß, da doch an manchen andern und vielen Orten guter Boden und Landschafft ist, man sich daselbst nicht auch befleißiget, dergleichen anzubauen; und weiß ich nicht, ob die Unwissenheit hieran schuld ist, oder ob man nicht gerne etwas mühsame Arbeit, die Feld-Früchte zu erbauen, anwenden will. Es ist auch wohl an dem, daß man nicht eitel Kümmel, Fenchel, Anis, und dergleichen, wie im nachfolgenden weiter angeführet werden soll, erbauen könne; anerwogen, wo wolte der Dünger herkommen? Immassen man von dergleichen Feld-Früchten weder Futter-Stroh, noch was nützliches im Dünger hat. Indessen wäre doch gut, nur so viel anzubauen, daß man etwas prosperiren könnte, einen Noth-Pfennig zu herrschafftlichen Gaben und zur Haushaltung zu haben.

§ 6.

Sonst wächst auch nach dem Kümmel gut Korn. Wenn denn der Kümmel sehr ausgefallen gewesen; so findet man in der Korn-Erndte Kümmel-Wurtzeln in der Stoppel, welche man hernach zum Verpflantzen nehmen kan.

Das

Das XXXI Capitel.
Vom Waid.

§ 1.

Diesen findet man in den Deutschen Provinzen gar selten und wenig, ausser in Thüringen und im Sachsen-Gothaischen, woselbst solcher in ziemlichem Uiberfluß erbauet wird. Es ist eine Frucht, deren Blätter, welche fast den Mangolt-Blättern gleich, iedoch gras-grün, aussehen, pur zur Farbe gebraucht werden.

§ 2.

Im Früh-Jahre, so bald in die Erde zu kommen, wird der Saamen gesäet, welcher fast wie Dülle aussiehet, nachdem vorhero der Acker vor dem Herbste fein zu rechte gemacht, gedünget und gepflüget worden. Alsdenn wird er bald im Frühlinge noch einmahl gepflüget und der Waid Saamen gesäet. Wenn nun solcher aufgegangen ist und Blätter bekommen hat: so muß er gejätet werden, daß das Unkraut heraus kommt. Wobey aber auch theils Waid mit heraus gezogen wird, daß er nicht zu dicke stehen bleibe. Solches wird wohl zwey bis dreymahl wiederholet, damit der Waid allezeit fein rein bleibe, und dabey auch dünner aus einander zu stehen komme; da er sich denn desto besser bestaudet.

§ 3.

Im Iulio oder Augusto wird selbiger mit ei-

ner hierzu gemachten Schippe oder Eisen abgestochen; und zwar auf die Art, daß nur bloß die Blätter auf dem Boden abgestossen werden, und die Wurtzeln stehen bleiben. Diese schlagen nun gleich wieder aus, und wird er alsdenn um Michaelis noch einmahl abgestossen.

§. 4.

So wird auch Cummets-Waid gezeuget. Solcher wird im ersten Jahre dreymahl, und so denn künftiges Früh-Jahr noch einmahl abgestossen; er wird aber nicht vor so gut gehalten. Einige gedencken wohl, wenn sie ihn mehrmahls abscheren, einen mehrern Profit zu haben; es kommt aber nicht viel heraus.

§. 5.

Sonst bleibet, wie oben angeführet, die Wurtzel vom Waid, wenn selbiger um Michaelis abgestossen worden, den Winter über stehen, und wird so denn, wenn er im Früh-Jahre ausgeschlagen, wieder abgestossen. Etwas Wurtzeln bleiben auch stehen, wovon der Saamen wieder gezeuget wird. Sonst wird hernach der Acker umgepflüget und Gerste darein gesäet, welche auch recht gut darnach wächset.

§. 6.

Die Blätter des Waids werden, wie sie iedesmahl abgestossen worden, alsdenn auf der darzu gemachten Waid-Mühle gemahlen. Diese ist also gemacht: Es wird ein runder freyer Platz mit solchen Sand-Steinen belegt, wie zu denen Mühl-Steinen genommen werden.

den. Der Platz ist auf 14 oder auch 16 Fuß über den Diametrum breit und Cirkel-rund. Darauf stehet eine Säule, woran eine starcke Stange in einem Würbel gehet. An dieser Stange ist ein gar hoher Stein zum Mahlen angemacht.

§ 7.

Ferner ist eine Darre, gleich neben der Mühle, und beydes auf einem offenen und freyen Platze gemacht. Die Darre ist von langen, 7 bis 8 elligten abgeschälten Stangen oder Latten auf diese Art verfertiget: Nehmlich es stehen sechs Säulen, davon sind ihrer drey so lang, daß sie auf sieben Fuß über der Erde, die untersten aber kaum 1½ Fuß hoch über dem Boden stehen. Hierauf sind nun erst Balcken, und so denn qver über diese die runden Latten oder Stangen, eine an die andere, von oben auf bis unten aus gelegt, daß es wie ein halbes Dach aussiehet.

§ 8.

Wenn nun die Blätter zur Mühle hingeschaft worden; so werden selbige auf die Mühle geschüttet, und mit dem hohen Steine also drauf herum gedrehet, daß solche zerknirscht, klein und safftig werden. Nach diesem werden die gemahlenen Waid-Blätter in Kugeln, wie eine Faust groß, zusammen gedruckt, und auf die oben beschriebene Darre gelegt, woselbst sie in der Lufft trocken werden müssen. Wenn aber ja auch Regen-Wetter einfällt, und die Kugeln nur erst 24 Stunden in der Lufft gelegen

legen haben; so schadet ihnen die Nässe nichts mehr, als daß sie bloß etwas langsamer trocken werden. Endlich werden die Waid-Kugeln, wenn sie recht trocken geworden, auf dem Boden verwahret, und nachgehends nach Leipzig und vielen grossen Städten transportiret, und Schock-weise verkaufft, wovon auch der Ackersmann einen raisonnablen Nutzen hat.

Das XXXII Capitel.

Von Sieben-Zeiten oder Fœnum Græcum genannt.

§ 1.

Es wird diese Frucht in Thüringen um Erfurt, wie auch in Francken bey Bamberg gezeuget: da sie denn insgemein Sieben-Zeiten, aber in denen Apothecken Fœnum Græcum genennet wird. Hierzu wird nun ein guter Boden erfordert, der aber auch nicht gar zu naß sey, und muß das Feld den Sommer und Herbst vorher recht wohl gedünget und zu rechte gemacht werden. Im Früh-Jahre aber, so bald das Feld nur etwas abgetrocknet ist, wird zur Saat gepflüget, und alsdenn der Saamen, jedoch nicht allzu dicke, gesäet. Das Feld muß nachgehends fein rein vom Unkraute gehalten werden.

§ 2.

Diese Frucht an sich selber ist im Wachsthume also beschaffen: Sie bekommt harte

Sten-

Stengel, etwan 1½ Fuß hoch. An diesem Haupt-Stengel sind noch unterschiedliche Neben-Zweige, woran das grüne Laub so drey- und dreyblätterig an einander, wie Klee, stehet. Auf dessen Rande sind kleine spitzige Stächelein zu ersehen. Die Frucht wächset in langen schmalen Schoten, welche, wie ein Säbel, so krumm proportioniret, und in den meisten Schoten in einer 18 bis 20 Körner sind. Also ist leicht zu schliessen, daß, da jeder Stengel viele Schoten hat, und auch diese so reich an Körnern sind, solches eine recht nützliche und ergiebige Frucht ist; allermassen diejenigen, so Sieben-Zeiten bauen, einen ziemlichen Profit daraus machen. Wie denn solches an viele Orte, und auch so gar bis nach Hamburg, verfahren wird.

§ 3.

Wenn diese Frucht im Iulio und Augusto abgeerndtet und eingebracht worden; so wird hernachmahls Winter-Roggen in den Acker gesäet. Es wächset selbiger recht gut darinne. Man hat aber anmercken wollen, daß, wenn man öffters, als etwan alle zwey Jahr, in einem Acker Sieben-Zeiten, und also forthin mehrmahls erbauet, der Boden alsdenn den starcken Geruch der Sieben-Zeiten, und solchen nachgehends der darauf gesäete Roggen auch annehmen solle.

Das XXXIII Capitel.
Vom Saffran.

§ 1.

Obwohl hauptsächlich Asien mit diesem kostbaren Gewürtze des Saffrans versehen ist, und auch in Europa einige Provintzen sich dergleichen rühmen können; so hat doch unser geliebtes Deutschland ebenfalls solche Früchte vorzuzeigen. Und obzwar der erstere dem in hiesigen Landen erbaueten Saffran vorzuziehen ist; so wird derselbe doch auch nicht weggeworffen, immassen gleichwohl ein starcker Handel damit getrieben wird. Wohin aber und auf was vor Art solchen die Herren Kauffleute consumiren, ist mir eben so genau nicht bewust. Gnug, daß der Saffran hin und wieder in Deutschen Ländern, besonders aber in Thüringen, ziemlich starck gebauet wird.

§ 2.

Zum Saffran will guter Boden seyn, der aber auch nicht gar zu bündig, sondern dabey etwas locker ist. Es muß das Feld schon den Herbst vorher mit Düngung, auch gutem Pflügen und Hacken wohl zu rechte gemacht seyn. Im Frühlinge aber, so bald die Felder abgetrocknet sind, und es nun bald warm werden will, wird der Acker hierzu gegraben, und alsdenn der Saame darauf, iedoch nicht allzu dicke, gesäet, selbiger auch hernachmahls mit

einem

einem Kärste eingehackt, daß er Fingers tieff in die Erde komme. Nachgehends aber muß er fleißig gejätet werden, daß ihn das Unkraut im Wachsthume nicht hindere, und ihm die Krafft benehme. Dabey wird er auch zum Theil, wo er zu dicke stehet, bey dem Jäten mit heraus gezogen, allermassen er nicht dichte stehen muß, weil ein Stengel etliche Neben-Zweige und Köpfe mit Blüten bekommt.

§ 3.

Er erwächst in einem harten und auf drey Fuß hohen Stengel, mit etlichen Neben-Aesten; worauf denn solche Köpfe, die fast den Distel-Köpfen gleich sehen, und auch fast die Art, iedoch mit gelben Blüten werden, welche besonders im Augusto aufgeblühet stehen. Alsdenn wird der Saffran durchgegangen, und die besten Blumen abgelesen.

§ 4.

Hierbey ist aber auch noch anzumercken, daß des Saffrans zweyerley Art aufwächst. Einiger ist auf dem Laube und an den Köpfen stachlicht, und heißt insgemein Münch; der andere aber wird nicht so stachlicht und Nonne benennet. Von dieser wird auch zur Einsammlung die Blume genommen; aber vom Münche nicht, weil dessen Blume nichts taugt. So wird auch der Saamen pur von der Nonne genommen, welcher im Herbste reiff, mit dem Strohe abgeschnitten, ausgedröschen, und zu fernerm Saamen aufbehalten wird. Und obzwar, wie hier gedacht, aller Saamen von

dem

dem besten, als der Nonne, genommen und wieder gesäet wird; so wächst jedoch der Münch auch wider Willen aus diesem Saamen mit unter.

§ 5.

Ob nun wohl vorher gedachter massen die Blumen des Saffrans abgesuchet werden müssen; so ist er doch nicht auf einmahl alle reiff, sondern er muß noch ein oder ein paar mahl durchgegangen und die guten Blumen abgezupft werden. Wenn der Saffran währender Blüte-Zeit Regen-Wetter bekommt, so wird derselbe schön roth. Wo es aber diese Zeit über gar trocken ist; so erhalten sie eine gar schlechte Farbe. Dahero denn einige solchem blassen Saffran auf diese Art eine Farbe machen: Sie nehmen den Saffran, schütten selbigen auf aufgebreitete Tücher, und besprengen solchen mit Wasser; wovon er denn eine gute Farbe annimmt und schön roth wird.

§ 6.

Es nimmt der Hauswirt, welcher ein Stücke Feld mit Saffran erbauet, einen recht guten Profit daraus, massen selbiger doch ziemlich theuer bezahlt und an viele Orte hingeschafft wird; anerwogen man in manchen Landschafften wegen Unwissenheit, an theils Orten aber wegen des schlechten Bodens, dergleichen nicht erbauet.

Das

Das XXXIV Capitel.
Vom Toback.

§ 1.

Diesen, als von vielen vor ein Edles Kraut geachteten Toback, muß ich billig seiner grossen Nutzbarkeit halber auch beschreiben. Es ist aber hier die Meinung nicht, daß ich wegen seines Rauches etwas besonders anführen oder behaupten will, welches ohnedem bey ietzigen Zeiten der meiste Theil der Menschen wegen des starcken Gebrauchs des Tobackrauchens bey sich selbst empfinden und judiciren wird; sondern ich will nur von denen öconomischen Wissenschafften, die zu dessen Anbau und Pflantzung gehören, deutlich und gründlich handeln.

§ 2.

Vielen alten Vätern ist bewust, daß nur noch vor 50 Jahren der Toback in Deutschland nicht so allgemein gewesen und auch vor etwas rares gehalten worden. Die Ursache ist leicht hieraus zu ermessen, daß zur damahligen Zeit der Toback in den Deutschen Ländern noch nicht so starck angebauet worden, und man den aus andern Welt-Theilen, wie auch aus Holland, herein geschafften Toback theuer bezahlen müssen. Weil er denn dem gemeinen Manne zu kostbar gewesen; so ist auch selbiger nicht so allgemein geworden.

F   § 3.

§ 3.

Wie angenehm muß aber nicht der Toback vor drittehalb hundert Jahren hier in Deutschland gewesen seyn, als nur erst Christophorus Columbus im Jahre 1492 die Neue Welt oder Americam entdecket, und bald nach demselbigen Americus Vesputius vollends an das feste Land daselbst gekommen ist? als in welchem Welt-Theile eben die Provintz Virginia gelegen ist; woher denn nach der Zeit, wie auch noch bis dato der beste Toback daraus herkommt, derselbige und nicht minder auch der Tobacks-Saamen auf deutschen Boden, und zwar vorerst nach Holland, von dar aber in mehrere Provintzen und Landschafften, gebracht und ausgebreitet worden. Gleichwie nun nach und nach die Europäer, und besonders auch die Herren Holländer, ihre Handlung mehr und mehr dahin getrieben, und noch bis dato starck poussiren; also wird nunmehr der Toback aus West-Indien, und vornehmlich aus der Provintz Virginien, und der Landschafft Brasilien, in grosser Abondance auch hieher in die Deutschen Länder geschafft. Wiewohl zur Zeit auch hieselbst in einigen Landschafften mehr, als sonst geschehen, der Toback gepflantzet und gewonnen wird. Daher denn auch derselbe nicht mehr so rar und theuer, und auch nunmehr so allgemein ist, daß selbigen alte und junge, reiche und gantz arme Leute, rauchen. Weil aber so nach der Toback nicht nur dem Ackersmanne, sondern auch gar vie-

len

sen andern Leuten, die mit dessen Pflantz- und Anbauung beschäfftiget sind, viel Profit und Nahrung giebt und geben kan, ich auch selbst an vielen Orten bemercket, daß manche den Toback gerne baueten, wenn sie nur erst hiervon gründlichen Unterricht hätten; so habe solches hierbey deutlich demonstriren wollen.

§ 4.

Erstlich muß der Tobacks-Saamen zu Ende des Aprils oder im May gesäet werden, wenn man mercket, daß warme Nächte kommen; sonst erfrieret er gar leichte. Man säet den Saamen in Gärten. Es muß aber hierzu ein gutes und lockeres Land seyn, und solches auch fein frey im Sonnenschein liegen; im Schatten taugt es nicht viel. Wenn zum Saamen gegraben worden; so muß der Acker fein klar mit dem Rechen gemacht werden.

§ 5.

Vorher aber wird der Saamen naß gemacht, sodenn in ein Leinwand-Säcklein gethan, solches feste zusammen gebunden, und in das Bette gesteckt; so qvillt und keimet er also im Säcklein. Wenn man nun siehet, daß die Keime heraus sind; alsdenn mischet man etwas Erdreich oder Sand darunter, und säet ihn also, überziehet ihn auch hernach mit dem Rechen; doch so, daß der Saamen wohl etwas, aber ja nicht tieff, in den Boden komme, da denn der geqvellte Saamen in etlichen Tagen aufgehet. Und muß man dieses gar offtmahls dieserwegen thun, daß, wenn die

Nacht-Fröste noch lange hinaus anhalten und die ersten Pflantzen gar leicht erfrieren, dieser geqvellte Saamen bald aufgehe. Sonst aber säet man den Saamen etwas zeitlich; jedoch nur trocken und uneingeqvellt. Es muß aber der gesäete Saamen mit Stroh zugedecket werden, massen die jungen Pfläntzlein, wie allererst gedacht, gar leicht erfrieren. Dabey muß er auch bey trockenem Wetter und Sonnenschein täglich also begossen werden: Man läßt das Stroh so übergedeckt, und begiesset auch nur das Stroh, daß der Saame darunter feuchte liege. Ist aber feiner Sonnenschein; so nimmt man das Stroh den Tag über ab; des Nachts aber deckt man ihn wieder zu, und jätet auch denselben, daß er vom Unkraute nicht ersticket werde.

§ 6.

So bald die Pflantzen so groß, als starcker Pflantz-Sallat, sind; so ist es Zeit, selbigen zu verpflantzen. Dieses geschiehet um Johannis. Der Acker muß im Herbste hierzu schon gestürtzt, im Früh-Jahre aber gehackt oder gewandt werden. Und wenn die Pflanzen gesteckt werden sollen; so wird der Dünger aufgefahren, und untergepflüget, der Acker aber mit der umgekehrten Ege fein gerade gestrichen. Hat es nun gut geregnet; so kan man gleich darauf pflantzen. Wäre aber trocken Wetter; so muß, wie zum weissen Kraute, gegossen werden. Es müssen auch die Pflantzen ordentlich und Reihen-weise

gesteckt

gesteckt werden. Als: man macht zum Vor=
zeichnen so eine Machine, wie ein grosser brei=
ter Rechen, und drey grosse hölzerne Zähne
hindurch, deren zwey einen guten Fuß weit,
der dritte aber von dem mittlern zwey Fuß breit
abstehen. Hiermit werden nun Linien qver ü=
ber den Acker gezogen, daß zwey Reihen Pflan=
zen einen guten Fuß breit aus einander kom=
men, so denn aber wieder ein Gang von zwey
Fuß breit bleibe, und also wird hernach über
den gantzen Acker fortgefahren. Gehet auch
an den Pflantzen etwas aus; so muß es nach=
gebessert werden. Wenn denn die Pflantzen
gut angewachsen; so müssen sie gehackt werden,
daß an die beyden engen Reihen das Erd=
reich zusammen, und von den Gängen hin=
an gezogen werde. Nach dem Hacken wächst
er bald in die Höhe; so denn aber muß selbiger
mit dem Ausbrechen fleißig in Acht genommen
werden.

§ 7.

Erstlich wenn er hoch geworden, daß er be=
ginnet, Knospen zu den Blüten zu gewinnen,
und man nun siehet, daß er hoch genug hinauf
geschossen; so müssen die Spitzen alle abgebro=
chen werden, ausser etliche wenige, die man
zum Saamen stehen läßt. Er trägt gar reich=
lich, und einen solchen kleinen Saamen, fast
wie Mayeran=Saamen. Derowegen braucht
man nicht, viel stehen zu lassen. Nachgehends
wachsen zwischen den Blättern Sprossen oder
kleine Strengel heraus; solche heißt man Geitz.

Diese müssen alle heraus gebrochen werden. Und dieses muß öffters geschehen, daß der Geitz fleißig ausgebrochen werde. Denn sonst wird aus den Tobacks-Blättern nichts.

§ 8.

In 10 bis 11 Wochen nach dem Pflantzen ist der Toback schon reiff. Alsdenn werden besonders einige Blätter gelbe, und die untersten fangen an abzusterben; da man denn mit dem Abblatten, wie auch mit dem Tobacke selbst dessentwegen aus dem Felde eilen muß, daß ihn der Frost nicht rühre. Kommt ein Nacht-Frost; so ist er glatt hin, und wird schwartz.

§ 9.

Bey und mit dem Abblatten wird also verfahren: Man streicht mit den Händen die Blätter auf beyden Seiten herunter, legt sie alsdenn Hauffen-weise hin, und bindet solche in Stroh-Seile ein. Die Blätter, so noch keine rechte gelbe Farbe auf dem Acker bekommen, läßt man ein paar Tage so eingebunden liegen; so werden sie gleich gelbe. Aber lange müssen sie nicht zugebunden liegen; sonst faulen sie.

§ 10.

Hernach muß der Toback an starckem oder grobem Garne angereihet werden. Hierzu hat man eiserne Reih-Nadeln, die eines guten Stroh-Halms breit, aber dünne sind. Einen Faden macht man ordinaire eine Klaffter lang. Daran müssen die Tobacks-Blätter, eines an

das

das andere, an den Stielen und dichte aufgereihet werden. Die Reihen werden alsdenn an beyden Enden entweder auf einem lufftigen Boden, oder an Gebäuden unter den Dächern umher, iedoch daß die Reihen mit beyden Enden, also die Oper, und die Blätter unterwärts hängen, aufgehangen. Dabey muß öffters darnach gesehen werden, daß die Blätter nicht Klumpen weise auf einander kleben, sonst verfaulen und verstocken sie; sondern es müssen die Reihen genau durchgesehen und fein aus einander geschüttelt werden. Wenn sie denn welcktreuge sind; so werden die Reihen alle nur mit einem Ende angehangen, dabey aber auch täglich durchgeschüttelt, daß die Blätter nicht so starck auf einander kleben bleiben. Und nachdem sie noch mehr trocken geworden; so werden die Reihen dichter gehangen, und auf den Boden geschafft, dabey aber öffters durchgeschüttelt.

§ 11.

Das meiste, was den Toback noch auf dem Boden erst verdirbt, ist der Schimmel. Immassen, wenn im Herbste um Martini starcke Nebel kommen, und der Toback gantz frey auf dem Boden hänget; so ziehet er den Nebel gleich an, und wird davon schimmlicht. Also müssen die Boden-Löcher, so viel möglich, zugemacht, und die Reihen offtmahls durchgeschüttelt werden. Ist aber gut Wetter; so macht man den Tag über den Boden wieder auf. Er wird aber auch in weniger Zeit tro-

cken. Wenn man denn fest zugemachte Böden oder Kammern hat, daß man den Toback darinne aufhängen kan; so thut man am besten, daß er vor dem Nebel, und noch mehr vor dem Regen und Schnee bewahret werde, als welche ihm gar schädlich sind. Er hat zwar an und vor sich selbst schon diese Eigenschafft, daß, wenn er auch noch so trocken ist, daß man ihn zu Schnupf-Tobacke reiben könnte, und es ist Nebel oder Regen-Wetter vorhanden, der Toback auch in den zugemachten Kammern die Nässe an sich ziehet, und feuchte und zähe wird. Welches ihm aber nicht schadet, wenn er nur erst einmahl recht trocken ist, und die Nebel oder Regen nicht frey darauf fallen können. Und kan man ihn viele Jahre so hängen haben.

§ 12.

Hierbey ist zu bemercken, daß der beste Toback auf denen pur sandichten Feldern wächst. Daselbst wird er eher und besser reiff, bekommt auch eine gelbe Farbe, das Blat wird dicker und schwerer, auch besser und angenehmer zu rauchen. In guten Boden wächst er zwar auch hoch, und an den Blättern lang und breit; er bekommt aber eine solche schöne Farbe nicht, sondern bleibt grünlicht und wird braun. Es werden diese Blätter auch nicht so dicke, und er wächst gantz floricht. Derohalben bringt der Toback auf schlechten Feldern dem Ackersmanne einen grossen Nutzen. Und wenn er auch nur das Feld an andere Leute vermietet,

mietet, wie in den Tobacks-Ländern geschieht, daß der Ackersmann ein Stücke Feld pflüget und dünget, und ein anderer Toback darauf stecken läßt; so bekommt er vor ein Stücke Feld, worauf ein Dreßdner Scheffel Korn gesäet werden kan, in dem einen Sommer zehn Rthl. Pacht. Derjenige aber, welcher den Toback bauet, erhält doch wenigstens 10 Centner Toback, und offtmahls noch mehr, daß er wohl auf 12 und 13 Centner gewinnet.

§ 13.

Also ist dieser Tobacks-Bau eine profitable Nahrung. Allermassen derjenige, oder ein Armer, der gleich selbst kein Feld- und Acker-Bau hat, und sich nur einen Acker zum Toback-Pflantzen pachtet, davon einen ehrlichen Gewinn haben kan. Der Eigenthümer des Feldes hingegen hat, wie hier leicht auszurechnen, auch einen raisonnablen Profit; anerwogen, da er doch frey von dem Acker, ohne daß er ihn besaamet, oder bepflantzet, er nicht nur den Geld-Pacht erhält, sondern auch der Toback den Acker nicht auszehret, und so gleich in die Tobacks-Stoppeln Winter-Roggen gesäet werden kan, welcher so gut und frisch, auch noch reiner, als im Brach-Felde, wächst. Man hat auch angemercket, daß die Stengel des Tobacks den Acker mit düngen, und befunden, daß, wenn man die Tobacks-Stengel ausgezogen, oder bey dem Pflügen vom Acker weggeschafft hat, der Roggen so gut

nicht geworden ist, als wenn man die Stengel im Acker gelassen hat.

§. 14.

Bey dem Pflügen, Säen und Egen ist es zwar etwas mühsam, besonders bey dem letztern, weil sich die Stengel in die Ege hinein setzen; da denn beständig einer hinter der Ege hergehen und die Stengel öffters wieder heraus reissen muß. Es wird aber auch die Mühe mit desto besserer Erndte belohnet.

§ 15.

Sonst ist hierbey noch zu berühren, daß von einigen gewinnsüchtigen die untersten Tobacks-Blätter, so bey dem Reiffwerden zum Theil abfallen, aufgelesen werden, und solches heißt Sand-Gut; ferner daß sie auch wohl den Geitz oder Nachwachs (dieses sind die obersten, schmalen und grünen Blätter auf den Stengeln) einsammlen, und beydes mit unter die guten Tobacks-Blätter bey dem Spinnen oder zum Blat schneiden mischen. Es ist aber beydes nicht viel nütze; anerwogen das Sand-Gut keine Krafft, auch viel Unreinigkeit hat; der Geitz aber, da er zumahl nicht reiff ist, zum Rauchen gar starck wird, auch im Munde einen widerlichen Geschmack hat, und gar sehr auf die Zunge fällt. Es werden dann die Tobacks-Blätter von denen Tobacks-Spinnern gesponnen, und in Rollen gebracht, auch wohl gekerbet, welches ich hier weitläuftig anzuführen unnöthig erachte, massen hier mein Vorhaben bloß ist, dem Hauswirt die Anbau-

ung

ung nur zu zeigen. Wer denn seinen Toback zu besserm Nutzen zu bringen suchen will, muß sich nach verständigen Tobacks-Spinnern umsehen.

Das XXXV Capitel. Vom Lein.

§ 1.

Dessen Anbau ist zwar gar gemein, aber auch so wohl nöthig, als nützlich. Daher will ich nur mit wenigem dieses von selbigem gedenken, daß dieser Saamen Lein, und dessen Gewächse oder Stengel Flachs genennet wird, und also der Stengel gar keine Aehnlichkeit von dessen Saamens Benennung an sich hat, ausser, daß, wenn der Flachs gearbeitet, gesponnen und gewebet ist, er alsdenn mit dem Nahmen wieder nach seinem Ursprunge zurücke kommt, und dahero Leinwand heißt.

§ 2.

Es ist aber des Flachses in Deutschland dreyerley Art. Erstlich ist der Rheinländische, welcher gar lang, und auf drey Fuß lang, theils auch noch länger wächst. Zweytens ist der allgemeine Flachs, welcher zwar dem Rheinländischen der Länge nach nicht gleich kommt; doch wird er zärter und feiner. Drittens ist die kleine Gattung. Diese wächst etwan Fusses hoch, ist aber an den Haupt-Stengeln mit vielen feinen Neben-Zweiglein versehen, und voller

Knoten und Saamen, dabey aber auch recht fein. Und diesen letztern findet man absonderlich vielfältig auf dem Eichsfelde.

§ 3.

Der Lein will einen guten, dabey aber auch etwas feuchten Boden haben, und wird meistens im April gesäet. Es wird auch allhier unnöthig seyn, von der Zubereitung des Flachses so wohl, als des guten Lein-Oels, welches hiervon gezogen und genutzet wird, weitläufftig zu handeln; massen iederman so wohl die Nothwendigkeit, als der Nutzen des Flachses gar wohl bekannt ist. Mithin erachte bloß dieses zu gedencken, daß der Lein recht dicke gesäet werden muß. Und zwar übersäet man den Acker zwey bis dreymahl, damit der Saamen fein dicke komme. Wie man denn absonderlich dieses zur Regel zu haben pflegt, daß, wenn der Lein gesäet ist, und man mit dem Daumen auf dem Boden 9 Körner auf einmahl bedecken kan, alsdenn daraus ein feiner und zarter Flachs werden muß. Wo aber der Lein dünne gesäet ist; so wird der Flachs grob.

Das XXXVI Capitel.

Vom Hanff.

§ 1.

Es ist dieser sehr nothwendig, allermassen solcher so wohl zu Wasser, als zu Lande, fast

fast unentbehrlich, wie so wohl denen zu Schif-
fe, als zu Lande Fahrenden gar wohl bekannt
ist. Nicht weniger ist er auch denen Jägern
zu Jagdzeugen, und bey der Schumacher-Ar-
beit schlechterdings nicht zu entrathen. So wird
auch hiervon gute Leinwand gemacht, besonders
von dem Fimmel-Hanffe, welcher das ande-
re Geschlechte des Hanffes ist; immassen er
diese artige Beschaffenheit hat, daß, da im April
oder May die Hanff-Körner gesäet werden,
und im Iunio oder Iulio hin der Hanff nunmehro
hoch und erwachsen ist, etwan zwey Drittheil
Stengel Saamen oder Körner, der dritte
Theil aber nur wie eine flatterichte Blüte
und keine Körner bekommen.

§ 2.

Dieser letztere wird nun Fimmel genannt,
und wird auch viel eher reiff. Weswegen denn
solcher Fimmel vorher durchgesucht, und aus
dem Hanffe alle heraus gezogen, auch also à
parte ausgearbeitet, und von diesem so feines
Garn zu Leinwand, als wie vom Flachse, ge-
sponnen wird. Es ist also was besonders,
daß, da doch nur pure Hanff-Körner gesäet
werden, hieraus gleichwohl zweyerley Gattung
wächset.

§ 3.

Der Hanff braucht einen mittelmäßigen,
jedoch gedüngeten Acker, zehret auch den A-
cker nicht sonderlich aus, macht dabey densel-
ben rein und locker; massen der Hanff das Un-
kraut

kraut nicht aufkommen läßt, sondern solches
ersticket.

Das XXXVII Capitel.
Von Erd-Aepfeln.

§ 1.

Diese wollen zwar von einigen lieber Erd-Birnen, von andern aber Tartoffeln benennet werden. Jedoch wenn man deren Gewächse genau betrachtet; so sind diese meistens rund, wie die Aepfel. Hingegen hat die andere Art Erd-Aepfel an den Enden fast so eine länglich-te Spitze oder Stiel, wie eine Birne. Also können die letztern wohl Erd-Birnen, und die erstern mit Recht Erd-Aepfel genennet werden.

§ 2.

Es sind selbige vor einen Hauswirt eine recht nützliche Frucht; Sie brauchen auch nur einen mittelmäßigen Boden, und wachsen so wohl in kalten, als warmen Feldern; allermassen man selbige im Ertz-Gebirge, im Vogtlande, und am Thüringer-Walde, da doch die Landes-Art schon ziemlich kalt ist, gar vielfältig erbauet, anderer Landschafften zu geschweigen. Man bringt sie insgemein mit in das Brach- oder Kraut-Feld. Im May werden sie in die Erde gebracht. Wer es recht accurat haben will, der steckt die Erd-Aepfel, wenn der Acker gepflüget ist, ordentlich und Reihen-wei-
s[illegible]

se. Wer sich aber die Mühe nicht geben will, derselbe wirfft sie nur auf diese Weise in die Furchen: Man gehet nehmlich allemahl in der andern Furche mit denen Erd-Aepfeln hinter dem Pfluge her, und wirfft sie einzeln in die Furche; da sie denn also mit dem Pfluge eingestrichen werden. Nachmahls, wenn sie eine Spanne hoch aufgewachsen sind, müssen solche gehackt werden.

§. 3.

Es tragen dieselben gar reichlich, und kommen offtmahls wohl auf dreyßig Aepfel an einer Wurtzel hervor, welche auch der gemeine Mann mit seinen Kindern und Gesinde mit gutem Appetit geniesset. Viele kochen solche nur im blossen Wasser ab, und essen selbige mit Saltze. Sie sättigen gut. Am Fleische aber sind sie desto besser. So bäckt man auch an theils Orten Brodt davon. Es müssen aber hierzu die Erd-Aepfel erstlich zerschnitten und im Back-Ofen getrocknet werden; alsdenn werden solche zu Mehle gemahlen, und mit unter das andere Brodt-Mehl gebracht, und darunter mit gebacken. Allein pur aus diesem Erd-Aepfel-Mehle wird kein ordentlich Brodt. So muß auch unter das Roggen-Mehl nur etwan der vierte Theil kommen. Nicht weniger ist das Kraut davon, wenn es noch nicht gar zähe oder harte ist, recht gut, es mit unter das Grün-Kraut zu kochen. Auch wird dieses Kraut, wenn es etwas hoch erwachsen ist und Blumen bekommt, abge-

schnitten,

schnitten, in Bündel gebunden, trocken gemacht und dem Rind-Viehe im Winter das Futter mit angemenget. Uiber dieses sind die Aepfel auch eine recht gute Mastung vor die Schweine. Wenn selbige gesotten, gestampfft und den Schweinen gegeben werden, machen sie solche brav fett.

§ 4.

Es sind aber auch dieser Erd-Aepfel zweyerley, als rothe und weisse. Die erstern hält man vor besser wachsende, und bekommen selbige rothe Blumen; die letztern aber sind zärter und angenehmern Geschmackes, und blühen weiß. Obgleich auch dieselben Blumen oder Blüten bekommen; so wird iedennoch nach der Blume kein Saamen, sondern sie fallen ab, und werden aus den Aepfeln fort gezeuget.

Das XXXVIII Capitel.

Vom Holländischen Klee.

§ 1.

Obgleich dieses ein pures Kraut vor das Vieh ist; so ist es doch auch ein sehr nützliches Werck. Und obzwar dasselbige in Holland und den Niederlanden mehr, als in hiesigen Landen, zu finden ist, daher auch wohl der Nahme, Holländischer Klee, herzuleiten seyn mag; so wird es dennoch auch von einigen Hauswirten hier zu Lande, welche die Wissenschafft und

und den Nutzen davon inne haben, erbauet. Es ist auch des Viehes halber recht gut zu nutzen.

§ 2.

Selbiger wird nun auf diese Art tractiret. Man pflüget oder gräbet hierzu im Frühlinge ein Stücke Feld um, nimmt den Klee-Saamen, mischet selbigen unter Hafer und Wicken, und säet solches alsdenn unter einander. Wenn nun die Wicken und der Hafer ziemlich heran wachsen; so schneidet man selbige grün ab, um das Vieh damit zu füttern. Der Klee thut zwar im ersten Jahre nicht so viel, und gehet nur dabey mit auf. Allein im andern Jahre kommt er desto besser, wird bey Zeiten grün, und kan den Sommer über zu 3, 4 und 5 mahlen vor das Vieh abgegraset werden. Er wächset immer wieder schnelle auf, und ist ein fettes Futter.

§ 3.

Dieser Klee kan von dem ersten Säen an drey Jahre lang recht nützlich consumiret und geschnitten werden. Nach drey Jahren aber muß man selbigen wieder säen; sonst wird er fernerhin zu dünne. Wenn man aber etwas zum Saamen ziehen will; so muß gleich im Früh-Jahre der erste Wuchs nicht abgeschnitten werden. Sondern man lässet etwas zum Saamen bis in den Iulium oder Augustum stehen; alsdenn schneidet man selbigen ab, drischet den Saamen aus, und besäet den Fleck wieder, wie schon gedacht; so ist er vor das

Vieh recht nützlich, und melcken die Kühe gut darnach.

Das XXXIX Capitel.

Von allerhand Küchen-Speisen, welche in den Feldern erbauet werden.

§ 1.

Ausser denen bisher erzehlten Früchten und Kräutern werden in denen Feldern auch noch allerhand Küchen-Speisen erzeuget. Als da sind: Möhren, Mohr-Rüben, oder gelbe Rüben. Zu selbigen wird im Brachschlage im Mertzen der Acker ungedünget umgegraben, und der Saamen gesäet; massen selbige in frisch gedüngeten Aeckern nicht so gut wachsen, sondern gerne fleckigt werden. Man hält zwar davor, daß selbige dem Acker ziemlich die Besserung aussaugen. Jedennoch wird im Herbste darauf gedünget und Winter-Roggen, oder künfftig hin Gerste oder Sommer-Roggen hinein gesäet. Es sind aber die Möhren so wohl vor das Rind-Schwein- und Schaf- als auch dem Feder-Viehe gar nützlich zum Futter.

§ 2.

Weisse Rüben werden auch in den Brachschlag gebracht. Und zwar wird der Saame im Iunio gesäet. Hierzu muß aber gedünget werden. Sie sind auch sehr nützlich, als das getrock-

getrocknete Kraut vor das Rind-Vieh, und die Rüben, so wohl frisch, als getrocknet, zu speisen, und vor das Vieh zu füttern.

§ 3.

Rothe Rüben bringt man ebenfalls in den Brachschlag. Es muß aber auch vorher gedünget, und im Mertz der Saamen in die Erde gebracht, und der Acker gegraben werden. Den Saamen aber qvellt man ein paar Tage ein, massen selbiger fast länger, als der Möhren-Saamen, in der Erde lieget, ehe er aufgehet. Dieser aber muß gantz dünne gesäet werden; angerwogen die rothen Rüben grösser werden. Sie sind, wie bekannt, so wohl gut einzumachen, als sehr nützlich zum Schweine-Mästen.

§ 4.

Weissen Kohl, Welsch-Kohl, Braun-Kohl, Kohlraby und Kohl-Rüben bringet man auch in den Brachschlag; der Acker muß aber gut gedünget und dreymahl gepflüget, und so denn der Kohl bey einander her, iedoch auf 2 Fuß weit von einander, gepflantzet werden. Den weissen Kohl wird man an wenigen Orten in der Grösse finden, als wie solcher um Braunschweig herum wächset, da man fast unglaublich-grosse Kraut-Köpfe findet. Er ist nicht nur vor Menschen, sondern auch vor das Vieh, so wohl frisch, als zum Sauer-Kraute eingelegt, dienlich, absonderlich aber dem Rind-Viehe ein sehr nützliches Futter zum anmengen, desgleichen die Strün-

ke auch sind. Der braune Kohl, welcher unterschiedlich aussiehet, ist eine recht gesunde Speise, und dem menschlichen Cörper eine halbe Artzeney, und kan man denselben Jahr aus Jahr ein haben. Die Kohl-Rüben mästen gut. Wenn man sie auch auf einem Boden oder in einer trockenen Kammer verwahret; so kan man solche den gantzen Winter aufheben, und dem Rind- und Schweine-Viehe mit geben.

§ 5.

Die Rettige anbelangend; so sind zwar die Erfurter unwidersprechlich die berühmtesten wegen ihrer sonderbaren Grösse. Jedoch werden auch zwischen der Elbe und Mulde die kleinen Sand-Rettige bey verschiedenen Dörfern erbauet, welche auch feiner und zärter, als die grossen, und nicht nur, wenn man sie an Fischen und Kalb-Fleisch kochet, recht gut schmeckend, sondern auch im Frühlinge denen Pferden sehr gesund mit auf das Futter zu geben sind.

§ 6.

Mohn bauet man in Thüringen, besonders um Erfurt herum, sehr viel in den Feldern. Man säet solchen im April, und in gut gedüngete und gegrabene Felder. Er muß aber fein ausgejätet und dabey dünner verzogen werden; wenn er zu dicke stehet, so wird an den Köpfen nicht viel daraus, dahero bekommt er auch wenigen Saamen.

§ 7.

Gurcken und Kürbisse werden bey Halle, Zörbig, Pegau, und Erfurt, in Menge in den Feldern erbauet; wiewohl bekannt ist, daß dergleichen in allen Küchen-Gärten zu finden. Hier aber ist die Rede nur von denenjenigen, die in den Feldern gezeuget werden. Und weil diese doch ordentlich tractiret seyn wollen; so will ich auch hiermit anzeigen, wie dabey zu verfahren.

§ 8.

Kürbisse pfleget man vielfältig unter dem weissen Kraute mit in die Felder zu bringen. Vorher aber stecket man bey Zeiten die Kürbiß-Kerne in einem Küchen-Garten. Wenn nun die Kraut-Pflantzen im May und Iunio gepflantzet werden: so ziehet man die Kürbisse fein behutsam aus, daß auch die Wurtzeln nicht abgerissen werden, und pflantzet sie so denn zwischen die Kraut-Pflantzen. Sie müssen aber fein begossen werden, daß sie erst anwachsen. Damit sie nun desto grösser wachsen; so muß man sie ausgeitzen. Nehmlich wenn die Rancken der Kürbisse sich ausgebreitet und an einer Rancke zwey oder drey kleine Kürbsgen sind; so muß man die Spitzen von den Rancken wegschneiden, damit also die Rancken nicht weiter hinaus wachsen können. Desgleichen muß man mit den Neben-Rancken und den Beyschößlingen auch thun. Wenn die Haupt-Rancke eine Neben-Rancke behält; so ist es schon genug. Denn läßt man die Spi-

tzen und die Bey-Rancken stehen; so wird man sehen, wie sich dieselben immer mehr und mehr ausbreiten und fort wachsen. Durch dieses Abstutzen aber kommt der Trieb aus der Wurtzel in die wenigen Kürbisse; mithin werden solche auch desto grösser, wie ich es denn auch selbst also recht gut befunden habe. Jedennoch ist hierbey zu mercken, daß man auch die Kürbiß-Rancken nicht so glatt bescheren solle. Denn dieses thut auch nicht gut, und kommet sonst der Kürbiß gar zu frey zu liegen, sondern er wächset besser; wenn er auch unter seinen eigenen Blättern schattig liegt.

§ 9.

Einige machen es auch also: Sie graben einen Topf oder ein kleines Kübelgen neben der Wurtzel ein, und füllen solches mit Regen- oder stillstehendem Wasser an, legen einen Tuch-Lappen, welcher erst im Wasser durch und durch naß gemacht worden, mit einem Ende über die Rancke und Wurtzel, und mit dem andern Ende hänget er im Wasser; so ziehet die Kürbiß-Rancke beständig Feuchtigkeit und das Wasser an sich, davon denn der Kürbiß mehr Krafft zum wachsen bekommt. Wenn sich das Wasser verzehret; so muß wieder anders nachgefüllet werden. Die Kürbisse sind nicht nur zum Essen recht nützlich, sondern auch zur Rind- und Schwein-Mast überaus gut. Man kan sie auch auftrocknen. Wenn man sie schälet, in dünne länglichte Scheiben schneidet, und auf dem Rachel-

Ofen

Ofen bey gelinder Wärme trocken macht; so sind sie gut unter gebacken Obst zu kochen.

§ 10.

Gurcken oder Cucumern werden in den Feldern also angelegt; sie müssen aber guten Boden haben. Im Frühlinge, wenn die Aepfel blühen, ist die ordentliche Zeit, die Kerne zu legen. Den Acker dünget man vor Winters, daß der Dünger fein fault. Alsdenn gräbet man den Acker zum Kerne-Legen, und ziehet ihn mit einem Rechen fein gerade. Wenn man die Kerne 24 Stunden vorher einqvellt; so gehen sie desto eher auf. Hernach steckt man die Kerne, zwey oder drey zusammen in ein Löchlein, und einen Fuß weit aus einander und Reihen-weise.

§ 11.

Nach diesem hat man ein paar viereckigte Bretlein, so auf 18 Zoll lang, und 13 bis 14 Zoll breit, darauf aber Riemgen sind, daß man sie unter die Schuhe oder Füsse anschnallen kan, wie auch an iedem Bretlein noch ein paar so lange Leingen, daß wenn man auf denen Bretlein mit den Füssen stehet, man solche mit den Händen erreichen könne. Mit diesen Bretlein nun wird der Acker fein gerade und die Klösser entzwey getreten; welches aber also gemacht wird: Man schnallt die Bretlein an die Füsse unten an, fasset die daran seyende Leingen mit den Händen, und hilfft also an den Leingen die Bretlein aufheben. Wenn man denn also einen Strich bey dem andern über den

gantzen Acker tritt; so werden die Klösser und Klümper fein entzwey, auch der Acker gerade getreten. Das nützlichste hierbey aber ist, daß sich der lockere Boden auf solche Art dichter zusammen giebt, und sich also feuchter hält. Wie man denn sonst wahrgenommen, daß, wenn der Acker allzu locker gelegen und halbweg warm und trocken Wetter geworden, der Boden sehr ausgetrocknet, und viel Kerne erstlich nicht gut aufgegangen, zweytens aber auch die schon aufgegangenen dennoch vertrocknet sind. Wenn sie denn ziemlich herauf gewachsen; so müssen sie fein gut behacket werden. Sind etwa viele ausgeblieben; so pflantzt man wieder welche nach. Und zwar so, daß, da man auf einem besondern Fleckgen die Kerne gantz dichte geleget hat, man solche alsdenn daselbst ausziehet, und die ledigen Flecken damit ausbessert und nachpflantzet.

§ 12.

Diese Methode habe ich vor die beste befunden. Es bekommen also die Gurcken mehr Krafft aus dem Boden, und können sich auch auf demselben besser ausbreiten, als wenn sie so gar dicke geleget werden; zudem ersparet man auch viel Kerne. Die Leute, so die Gurken auf den Feldern bauen, haben demnach einen guten Profit von dem Acker. Und wenn sie auch schon vielmahls ein Schock Gurcken vor 2 Gr. ja offtmahls noch wohlfeiler verkauffen; so löset sich das Feld dennoch gut. Die

Ein-

Einmachung der Gurcken soll weiter unten auch deutlich angezeiget werden.

§ 13.

Pastinack und Petersilgen-Wurtzeln sind zwar eigentlich in die Küchen-Gärten gehörig; sie werden aber dennoch auch bey vielen Städten und Oertern in Feldern erbauet, und bringen auch dem Ackersmanne einen guten Nutzen.

§ 14.

Der Senff bringt ebenfalls einen guten Nutzen, massen er sehr reichlich träget. Wenn man hiermit ein Stückgen Feld besäet; so giebt es ziemlichen Profit. Der Acker muß hierzu gegraben, und auch der Saame nicht tieff eingerechet werden. Er will guten Boden haben, und wird im Frühlinge gesäet; nachmahls aber vom Unkraute fein rein gehalten.

§ 15.

Zwiebeln werden auch bey volckreichen Städten viel in Feldern, hier zu Lande aber am meisten bey Zörbig, und im Spree-Walde bey Liebenau erbauet. Man säet selbige im Frühlinge schon im Mertzen, massen der Saamen lange lieget, ehe er hervor kommt; und müssen sie nachmahls fein rein gejätet werden. Stehen sie gar zu dicke; so kan man solche bey dem Jäten ausziehen und gleich weiter pflantzen. Sie bekleiben gut. Bald nach Jacobi sind selbige auszuheben. Die kleinsten Zwiebeln von diesem Jahre werden auf das künfftige Früh-Jahr gestecket; alsdenn werden sie vollkommen

groß. Will man aber guten Saamen ziehen; so müssen die grossen Zwiebeln auf das künfftige Jahr wieder gesteckt werden, welche denn erst den rechten tüchtigen Saamen bringen. Hierbey ist zu gedencken, daß, wenn die Zwiebeln bald nach Johannis vollkommen groß sind, und das Laub oder die grünen Röhren allzu hoch erwachsen und nicht absterben wollen, man solche um und hinunter treten muß. Welches hilfft, daß sie desto besser und eher reiff werden.

§ 16.

Meer-Rettig oder Kreen wird gar starck in den Feldern bey Pegau, Zeitz, Zörbig, im Spree-Walde, bey Erfurt, und dergleichen Oertern mehr, erbauet, und kan ein Stücke Feld, so Meer-Rettig trägt, ziemlich hoch genutzet werden. Er will aber ein gutes und dabey feuchtes Land haben, und sauget dem Felde die Besserung sehr aus. Er ist fast wie ein Unkraut. Wo er einmahl gepflantzet worden, und die Wurtzeln nicht recht rein wieder heraus kommen; so schlagen sie im andern Jahre bald wieder aus und auch mehr Wurtzeln um sich herum.

§ 17.

Die Anbauung desselben geschiehet also: Der Acker muß recht tieff gegraben und starck gedünget werden. Alsdenn tritt man schmale Beetgen etwan zu 3 Fuß breit ab, schläget aus den Gängen das Erdreich auf die Beetgen herauf, und ziehet es mit dem Rechen gleich.

Man

Man muß aber auch die Pflantzen von dem Meer-Rettige bey der Hand haben. Dieses sind die Spitzen und starcken Bey-Wurtzeln von den grossen Meer-Rettigs-Wurtzeln. Hernach nimmt man einen Daumens starcken Stock, und steckt von der Seite an den ausgeschippten Gängen nach dem Beete zu ein Loch hinein, welches aber nicht unterwärts, sondern gerade hinein kommen muß, und steckt man also eine Pflantze oder Wurtzel hinein, doch so, daß der Kopf nicht weiter, als nur dem Erdreiche gleich hinein komme. Auf anderthalb bis zwey Fuß breit steckt man wieder ein Loch, und eine Pflantze hinein, und also immer fort zu beyden Seiten von den Gängen, daß die Wurtzeln zwar als wie gegen einander zu liegen kommen, iedoch so, daß eine gegen die andere nicht gerade, sondern allemahl zwischen zweyen hindurch weise. Wenn also das eine Beet fertig ist; so schlägt man es alsdenn mit einem Brete oben etwas derb und gerade. Zu mercken aber ist hierbey, daß auf der Spitze der Wurtzel, oder gegen die Mitte des Beetes hinein, es nicht so feste, als gerade über dem Kopfe und der halben Wurtzel, werde.

§ 18.

Nachgehends muß der Meer-Rettig fein rein gehalten, und auch sonst nichts mehr darzwischen gepflantzet werden, welches ihm etwas Krafft benehme; allermassen selbiger an und vor sich viele Krafft nöthig hat, wenn etwas daraus

aus werden soll. Wenn er nun ziemlicher massen angewachsen und in das Kraut geschossen ist; so muß man ihm die Röber (Räuber) oder Bey-Wurtzeln also benehmen: Man hebt die Wurtzel mit dem Kraute an den Gängen in die Höhe; doch so, daß man ihn nicht von seiner Ende- oder Spitz-Wurtzel ab- oder heraus reisse, putzt so denn die kleinen Neben-Würtzelgen mit einer Heppe fein sauber ab, und läßt die Wurtzel wieder also in ihrem Lager liegen, bedeckt sie auch wieder mit Erdreich, und klopfft es wieder dichte darauf. Wenn also die Neben-Würtzelgen weg kommen; so wächset er auch besser in die Dicke, bis man ihn so denn im Herbste heraus hebet, oder auch theils in der Erde liegen lässet. So viel ist wohl gewiß, daß ein Stücke Feld mit Meer-Rettig sich überaus gut löset. Allein, wie oben angeführet; so gehöret starcke Düngung in solchen Acker, wenn er zumahl auch nachmahls Getreide tragen soll.

Das XL Capitel.

Von einem Hopf-Garten, oder Hopfen anzulegen.

§ 1.

Es ist der Hopfen so wohl nöthig, als nützlich, in Betrachtung, daß ja zu denen Bieren, so in allen Provintzen unsers geliebten Deutschlandes zur Erhalt- und Erqvickung des menschlichen

lichen Lebens gebrauet wird, unumgänglich Hopfen seyn muß, ins besondere aber die Lager-Biere durch den Hopfen erhalten werden müssen. Daher bringet er auch dem Eigenthümer eines Hopf-Gartens grossen Nutzen, und gewinnet mancher durch den Hopfen sein gutes Brodt, theils durch dessen Bearbeitung, theils durch den Handel mit demselben, und dergleichen; daß also gar öffters die alte Regel eintrifft: Drey H. können einem Hauswirte bald herunter, nehmlich von seinem Vermögen, und drey H. können dem Hauswirte auch bald aufhelffen.

§ 2.

Diese H. werden nun also gedeutet: Huren, Hunde, und Hengste, können einem Hauswirte bald herunter helffen, welcher sich nehmlich mit dem Huren-Handel vermischt, oder nichts nutzige oder zu viele Hunde hat, seine Zeit und Verkehrung damit verschwendet, an solche viel Brodt wendet, und damit auch dem Jagd-Wesen sehr nachhänget, versteht sich, wem es nicht gebühret, daß er entweder solches zu thun Macht habe, oder sein Brodt damit verdienen müsse, und wer sich endlich viel muthige Hengste, oder wohl gar überleye anschafft, als mit welchen gar leicht Unglück und Schaden geschieht. Hingegen die drey H, so einem aufhelffen können, sind diese: Hopfen, Hafer, und Heu. Denn der Hopfen verläßt seinen Mann nicht. Ist er ja sehr wohl gerathen und wohlfeil; so erndtet man desto mehr,

und



und wenn ihn nur einer aufhalten kan, so kommt es gar bald, daß er umschlägt; da er denn gar geschwinde theuer wird. Wie man denn dergleichen Exempel schon offtmahls erlebet hat, daß der Hopfen ein oder zwey Jahr Spott-wohlfeil gewesen, und das dritte Jahr desto höher im Preise gestiegen ist; so daß an dem Hopfen vielmahls Thaler auf Thaler verdienet werden. Eben so verhält es sich mit dem Hafer und Heu auch, wenn man selbiges allezeit im Vorrathe haben kan. Denn der alte Hafer ist nicht nur vor die Pferde allezeit am dienlichsten, sondern wird auch iederzeit gesucht. Und wer das Heu, wenn Uiberfluß vorhanden, zu rathe hält, der lernt gar leicht, wie viel es bey harten Wintern gelte. Nachdem ich aber von den beyden letztern, nehmlich dem Hafer und Heu, bereits anderwärts gehandelt habe; so will ich allhier nur den nützlichen Anbau des Hopfens, und zwar absonderlich die Art des Böhmischen Geleges, anzeigen.

§ 3.

Erstlich muß der Platz zum Hopf-Garten auf zwey Spaten tieff gegraben werden. Alsdenn macht man im Herbste die Löcher, steckt solche erst ab, daß sie 3 Fuß weit aus einander und auch in geraden Reihen kommen, wirfft die Löcher aus, und schüttet solche voll gantz kurtzen Mistes, daß sich selbiger den Winter über in den Boden ziehe. Im Frühlinge hin, im April, legt man hernachmahls den Hopfen

also

lso an: Die Löcher werden wieder mit Erd-
eich gefüllet und so denn hat man die Hopfen-
Pflantzen zur Hand. Dieses sind die stärck-
ten Neben-Wurtzeln von den Hopf-Raupen,
nd etwan einer Spanne lang. Deren steckt
nan in jedes Loch viere, daß sie etwan drey
ver Finger breit, oben aus einander stehen;
nten aber müssen sie etwas schieff hinein ge-
teckt werden; und also weiter aus einander
ommen. Alsdenn werden sie mit Erde rund
erum zugedeckt; doch so, daß nur ein wenig
Erde über die Köpfe der hinein gesteckten
Pflantzen komme. Ferner wird rund um die
ngelegte Kaupe kurtzer Mist geleget; der
Mist muß aber die blossen Wurtzeln nicht be-
ühren, sondern etwas von ferne liegen, und
nit dünner Erde überzogen und bedeckt
verden.

§ 4.

Wenn nun die Raupen oder Pflantzen
usgeschlagen sind; alsdenn hacket man wie
Gräben, und von beyden Seiten werden gleich
ils Wälle zusammen gezogen, hieran aber
nicht gar hohe und schwache Stengelgen ge-
teckt; da sie denn bloß das erste Jahr zu thun
haben, daß sie ordentlich anwachsen und eine
Ecke hinaus Rancken treiben. Dieses wäre
nun die erste Anlegung.

§ 5.

Den künftigen Frühling darauf werden die
Wälle wieder aus einander und zu beyden Seiten
getheilt und gezogen, daß also die Hopf-Raupen
bis

bis auf die Wurtzel bloß werden. Dabey muß nun auch geschnitten werden. Nehmlich es werden über den ordentlichen Wurtzeln die alten Rancken abgeschnitten, wie auch die auf den Seiten heraus lauffenden Wurtzeln abgeputzt oder abgenommen, und, wie oben schon gedacht, kurtzer Mist, nicht eben dichte an und auf die Wurtzeln, sondern darneben herum gelegt, und mit Erde etwas bedeckt. Wenn nun die Keime und Rancken aus den Wurtzeln etwan auf einen Fuß lang heraus gewachsen sind; alsdenn werden bey ieder Raupe zwey Stangen gestossen, und die Wälle wieder auf die Raupen gezogen; iedoch bleibet etwas von den Wällen in den Gräben stehen. Nach diesem werden an ieder Stange drey Rancken angeleget, und mit einem Garn-Faden etwas angehefftet. Hierbey ist zu observiren, daß die Hopfen-Rancken alle rechts herum lauffen; und wenn auch die Spitzen von den Rancken gleich lincks herum angeleget werden, so wenden sie sich doch wieder rechts herum, oder sie wollen gar nicht hinauf.

§ 6.

Ferner muß der Hopfen auch vom Unkraute rein gehalten und öffters durchgesehen werden, ob die Rancken auch hinauf gehen. Denn sie bleiben zuweilen an den Aestgen hängen, oder auch der Wind und das starcke Regen-Wetter treibet solche ab; also muß man ihnen hinan helffen, und sie mit anhefften. Wenn denn das

as Unkraut starck kommt, und der Hopfen
ie Stangen bald hinaus ist; alsdenn müssen
ie Striche, so in den Gräben stehen geblie-
en, vollends auf die Wälle hinauf gehacket,
nd dabey das Unkraut heraus geworffen wer-
en: Wobey denn auch die Wälle und Kau-
en also wieder frischen Boden über sich be-
ommen. Wenn aber die Rancken oben an
en Stangen hinaus sind; so ist ihnen weiter
icht zu helffen, als daß man nur durchsiehet,
o etwan noch Rancken zurücke geblieben, oder
on ihrer Stange sich nach einer andern ziehen
ollen, daß man solche wieder ordentlich zu
echte weiset.

§ 7.

Dem Hopfen ist nichts schädlicher, als der
Mehlthau, welcher ihn auch zuweilen gantz
nd gar verdirbt, daß in diesem Jahre nichts
araus wird, davor auch niemand helffen kan.
Dieses aber ist auch schon eine Anzeige, daß er
icht recht gerathen will, wenn die Rancken
n den Stangen nicht darüber hinaus, oder
öhl gar nicht recht hinauf schiessen; immassen
enn die Rancken nicht recht die Stangen
inaus kommen, es alsdenn gar kleine, oder
uch wohl gar keine Köpfe giebt. Um Mi-
haelis wird er reiff.

§ 8.

Wenn denn die sonst grünlichten Köpfe fein
eel werden; alsdenn ist es Zeit, mit ihm ein-
ueilen. Stehet er zu lange, und bis ihn der
Frost rühret; so wird er roth, und ist ihm

H die-

dieses schon schädlich. Er wird demnach von den Stangen abgenommen, zu Hause geschafft und abgepflückt. Ist gut Wetter, so machen ihn einige gleich bey dem Sonnenschein trocken; sonst aber bringet man selbigen auf fein lufftige Böden. Er muß aber nicht dicke geschüttet und täglich ein paar mahl umgerühret werden, bis er recht trocken ist, alsdenn wird er dicke über einander geschüttet, und muß in solche Kammern oder Böden kommen, wo er so wohl trocken, als auch von der Lufft nicht so ausgezehret werden kan.

§ 9.

Seine Güte wird hieran erkannt: 1) Wenn er, da man ihn in den Händen reibet, einen starcken Geruch von sich giebet; 2) Wenn fein viel gelb Mehl in den Köpfen ist; 3) Wenn er sich fein klebricht und fett angreifft.

§ 10.

Wenn der Hopfen eingebracht ist; so werden die Stangen in Hauffen gethan, und ruhet alles stille bis zum Frühlinge, da die Keime an den Kaupen und Wurtzeln ausschlagen. Alsdenn wird er wieder gehackt und geschnitten, und so fort gearbeitet, wie hier bereits vorgezeiget worden. Im dritten Jahre muß ein neu-angelegter Hopf-Garten seine vollkommene Güte haben und völligen Nutzen geben.

§ 11.

Nachgehends wenn bey dem ersten Hacken die Kaupen und Wurtzeln beschnitten und visitiret

tiret werden, und sich etwan an den Wurtzeln oder Stöcken befindet, daß sie allzu alt und holtzig, oder stockigt und faul werden wollen; so reisset man dieselben heraus, und legt oder steckt wieder frische hinein. Also kan man den Hopfen beständig erhalten, wenn er immer nachgebessert, ordentlich gehackt, gedünget und beschnitten wird. Anerwogen wenn der Hopfen, wie hier gedacht, gut gewartet wird, derselbe gut, sonst aber an Kräfften gar schwach wird. Der beste Boden zum Hopfen ist, wenn er mit Sande etwas untermischt sich befindet, und einen etwas feuchten Grund hat.

§ 12.

Ferner wird auch der Hopfen also erbauet: Man leget solchen in den Baum- oder Grase-Gärten an den Rändern herum an, macht auf eine Ellen tieffe Gruben, bringet darein gutes Erdreich, mit gantz kurtzem Miste untermenget; und steckt so denn auch im Frühlinge 6 bis 8 Pflantzen hinein, umdünget und umhacket iedwede Raupe à parte, wie einen runden Hügel. An einer solchen Raupe werden auf 6 bis 8 Stangen gesetzt. Die Wartung desselben geschiehet also: Im Frühlinge wird, wenn die Keime aus der Erde kommen, die Raupe behackt und gedünget; iedoch aber nicht so tieff beschnitten, als bey der vorhin angezeigten Art. Die Stangen werden alsbald daran gesteckt, und so denn weiter nicht gehackt; sondern er muß so fort wachsen. Es

wird hieran ebenfalls Hopfen genug und öffters noch mehr, als bey jenem. Jedoch ist er bey weitem so gut und kräfftig nicht; gleichwohl aber ist er besser als derselbe, welcher in denen Hecken und an den Zäunen wild wächst.

Das XLI Capitel.
Von Bestellung eines Küchen-Gartens.

§ 1.

Der grosse Nutzen eines Küchen- oder Krätze-Gartens ist wohl iedem Haus-Vater bekannt; allermassen manche gute Mahlzeit von Garten-Gewächsen genossen wird. Dahero ein Hauswirth billig auch, einen Küchen-Garten anzulegen, sich befleißiget, wenn er sonst als ein klüglicher Ackersmann eine nützliche Haushaltung anstellen, und erhalten will. Ob nun wohl zu einem vollständigen Küchen-Garten gar vieles, u. auch besonders darauf ausgelernte Gärtner gehören; so will ich dennoch allhier nur anzeigen, wie ein Land- oder Ackersmann sich einen nützlichen Küchen-Garten einrichten und bestellen könne, das übrige aber derer Herren Gärtner ihrer Kunst und Geschicklichkeit überlassen.

§ 2.

Ein guter fetter Boden ist unstreitig sehr gut zu Garten-Gewächsen und tragbar. Jedoch

doch wenn der Boden thonigt oder gar zu leimigt ist; so taugt er nicht viel. Ist der Boden gar zu sandig; so ist er gleichfalls nicht gut. Das schwartze Erdreich mit Sande vermischt, ist das beste. Wenn man aber auch schon einen ungeschlachten Boden vor sich hat; so kan man denselben dennoch durch Fleiß verbessern: Und zwar durch Regolen.

§ 3.

Hierinne muß man sich nun freylich wohl nach dem Erd-Boden richten, und selbigen erstlich visitiren, was oben vor Erdreich, und wie es im Boden beschaffen ist. Denn wäre gar zu wenig guter Boden, als etwan oben und unten viel kiesichter oder thonigter Boden; so thut man eben nicht wohl, wenn man gar zu tieff regolet. Ist aber oben Sand, und unten Leim; so kan man schon tieffer regolen. Man kan auch, wenn man die Unkosten dran wenden will, den Boden gar gut zu rechte bringen, wenn man gutes Erdreich von einem andern Orte zum Regolen mit anfährt; es erfordert aber freylich Kosten.

§ 4.

Billig muß man sich auch vorhero eine Wage zum Regolen machen. Hierzu nimmt man nun eine recht gerade gehobelte Latte von 10 Fuß. In der Mitte macht man ein dreyeckigt Bretlein, so aber recht accurat scharffwincklicht ist, feste darauf. Von der obersten Ecke dieses Bretleins wird bis auf die Latte hinunter eine gerade Linie tieff eingerissen, die

aber auch winckelrecht und perpendiculair mit der Latte messen muß. Oben in dieser Linie wird ein eiserner Stifft eingeschlagen, woran eine Bley-Kugel an einem Schnürlein gehangen wird. Mit dieser Wage kan man nun an dem Boden observiren, wo er im Graben oder Regolen ungerade geworden. Denn wenn man die Wage auf den Boden auffsetzt; so wird man an dem Faden und an der Kugel gewahr, wo er hinhänget. Gestalt leicht zu ermessen, auf welche Seite der Faden über der Linie hinaus hänget, daß daselbst der Boden niedrig sey. Und weil ein regolter Fleck fein gerade werden muß; so ist diese Wage hierzu besonders nützlich.

§ 5.

Den Anfang zum Regolen machet man also: Man grabe einen Graben an einem Ende qver durch, wo kein Erdreich auf die letzte zugefahren werden soll. Also muß man das aufgeworfene Erdreich aus dem Graben hinter sich zurück an das andere Ende des Platzes schaffen. Dieser Graben wird so tieff ausgeworfen, als wie tieff man zu regolen gedencket, entweder 2 oder 3 Fuß tieff: wenn 3 Fuß tieff regolet wird; so wird es alsdenn auch recht tüchtig und gut. Wenn nun der Graben, wie bereits gedacht, ausgeworffen ist; so gräbt man gleich daran den guten Boden oben ab, und wirfft solchen unten in den Graben, etwan Fusses tieff. Alsdenn muß man Mist zur Hand haben, und wirfft davon einen Fuß tieff hin-

ein.

ein. Rind-Vieh-Mist ist der beste. Jedoch nach Gelegenheit des Bodens, als in kaltflüssigem Boden, ist mit unter auch der Pferde-Mist gut. Den Mist stampfet man fein ein und gräbet hernach den schlechten Boden auch vollends auf, und wirfft selbigen auf den Mist. Ist der untere Boden etwan thonigt und gar zu leimigt; so ist sehr gut, wenn man Säge-Späne darunter meliren kan, oder man muß etwas Sand darunter bringen.

§ 6.

Hierauf verfährt man weiter also fort: Wenn ein Graben tieff genug herunter ist; so wird wieder darneben angefangen, und der gute Boden hinunter gebracht, und oben der schlechte mit Mist verbessert. Wäre aber auch der unterste Boden gar zu schlecht; so muß er auf dem Miste mit gutem Erdreiche meliret werden. Wo aber von oben herein viel guter Boden ist; so braucht man nicht so vielen, oder auch gar keinen Mist darunter zu regolen, sondern wirfft den guten Boden hinunter, und den schlechten oben darauf, und gräbet so denn zum Säen oder Pflantzen oben mit dem schlechten Boden etwas Dünger ein. Es muß aber auch das Erdreich in Regolen von unten an bis oben aus fein klar zerstochen und geworffen, und die Steine und Wurtzeln fein rein heraus gelesen werden.

§ 7.

Sind nun ein paar Graben also regolt; so muß man die Wage, wie oben angezeiget, auf-

setzen, und hierdurch observiren, ob der Boden fein gleich sey. Alsdenn schlägt man kleine Pfählgen, so breit die Wage reichen kan, und setzet die Wage drauf, und richtet also die Pfählgen nach der Wage mit dem Einschlagen, daß sie oben wagerecht und gleich stehen; wornach man den Boden auch mit den Pfälen vergleicht. Und also müssen am Anfange qver durch, besonders aber an den Ecken, Pfähle geschlagen werden. Regolet man nun weiter fort; so richtet man sich nach den ersten Pfählen, und wie hoch der Boden an selbigen liege. Also muß der gantze Platz auch mit Machung eines Grabens an dem andern bis zum Ende gerade und accurat werden.

§ 8.

In solchen regolten Boden wachsen die Küchen-Kräuter und Wurtzeln vollkommen gut. Wenn man nun hierinne Fleiß anwenden und seinen Küchen-Garten in 5 bis 6 Jahren wieder regolen will; so wird der Boden immer vollkommener und besser.

§ 9.

Wäre denn also der Küchen-Garten regolet und zu gutem Lande gemacht; so muß man auch diese Regeln in Acht nehmen:

1) Was zum Kraute aufwachsen soll, das muß zwischen dem Neuen Mond und Ersten Viertel gesäet werden.

2) Blumen-Werck aber wird zwischen dem Ersten Viertel und Voll-Mond gesäet und verpflantzt.

3) Was

3) Was Saamen tragen soll, wird zwischen dem Voll-Mond und letzten Viertel in die Erde gebracht.

4) Was aber in Wurtzeln schiessen und wachsen soll, muß zwischen dem letzten Viertel und Neu-Mond, gesäet werden.

§ 10.

So ist auch noch ferner dieses bey einem Küchen-Garten zu beobachten, daß man den Garten in ordentliche Qvartiere oder Theilungen einrichte, damit man dieselben mit frühen und späten Gewächsen, Wurtzeln oder Kräutern verändern kan. Was nun im Herbste und den Winter durch nicht bepflantzet oder besäet bleiben soll, muß im Herbste gedünget und umgestürtzet werden. Desgleichen müssen bey allem Graben iederzeit die Unkrauts-Wurtzeln und Steine heraus gesucht und weggetragen, auch nicht allzu breite Spaten-Stiche genommen, und der Spaten fein tieff in den Boden gestossen werden. Wenn dieses geschehen; so können alsdenn folgende Gewächse darein gesäet werden.

Das XLII Capitel.

Von Pastinat- oder Pasternat-Wurtzeln.

§ 1.

Es sind dieses recht gute, süsse und wohlschmeckende Wurtzeln, und vor diejenigen



gut, welche nicht viel Fett zum Anmachen haben; massen diese Wurtzeln an sich selbst eine Fettigkeit haben und sich leichte abmachen. Wenn man im Sommer dergleichen zeitige Wurtzeln haben will; so wird der Saamen im September oder November gesäet, daß sie nur vor Winters aufgehen. Wenn sie auch gleich später gesäet würden und vor Winters nicht aufgiengen; so verdirbet doch der Saame nicht, und kommen also diese Wurtzeln im Früh-Jahre bey Zeiten. Jedoch säet man solche auch wohl erst im Mertzen.

§ 2.

Es werden diese Wurtzeln im fetten Lande ziemlich groß und schiessen tieff in den Boden hinein. Wenn sie im Herbste ausgegraben werden; so kan man selbige im Sande und im Keller aufheben. Doch läßt man auch welche im Lande stehen, wie sie gewachsen sind. Sie verderben im Winter gar nicht, ausser was etwan die Mäuse davon verzehren. Gegen den Frühling aber muß man sie bey Zeiten vollends heraus langen; sonst fangen solche an zu wachsen, und wollen in Stengel schiessen, und schmecken denn auch nicht mehr gar gut.

Das

Das XLIII Capitel.

Von Petersilgen-Wurtzeln, und Petersilgen oder Peterlein.

§ 1.

Man säet deren Saamen theils im Herbste, und auch theils im Frühlinge, so bald man in die Erde kommen kan; immassen derselbe, gleich dem vorstehenden Pastinat-Wurtzel-Saamen, auf drey, und bald bis vier Wochen in der Erde lieget, ehe er recht aufgehet.

§ 2.

Es sind aber auch diese Wurtzeln so wohl, als deren Kraut, eine nützliche Sache an vielen Speisen zu gebrauchen. Die Petersilge aber ist dennoch stärckern Geschmacks, als das Kraut, von den Petersilgen-Wurtzeln.

§ 3.

Will man nun so wohl den Winter hindurch, als auch im Frühlinge zeitige Petersilge haben; so säet man deren Saamen im Iunio, im Neuen Mond. Einige wollen auch hierzu besonders den Johannis-Tag nehmen. Die davon erzeugte Petersilge erhält sich alsdenn so wohl im Winter, als künfftigen Sommer grün. Wenn man die Wurtzeln auch nicht alle im Herbste ausgraben will; so können selbige im Lande stehen bleiben; sie verderben nicht.

§ 4.

§ 4.

Es ist so wohl das Kraut, als die Wurtzel, eine gesunde Speise, und vertreibet den Urin und Grieß aus der Blase.

Das XLIV Capitel.

Von Möhren, Mohr-Rüben, oder gelben Rüben.

§ 1.

Diese säet man auch so frühzeitig, als man nur in die Erde kommen kan, weil selbige auch langsam aufgehen. Wenn man aber deren Saamen ein paar Tage einweicht und in eine warme Stube setzet; so gehen sie bald auf. Man muß sie im Herbste ausgraben und fein abtrocknen lassen; so kan man solche alsdenn in einer Kammer den Winter durch bis auf das Früh-Jahr gut erhalten.

Das XLV Capitel.

Von Rothen Rüben.

§ 1.

Deren Saamen oder Körner müssen ebenfalls gar zeitig gesäet werden, weil sie auch langsam aufgehen. Jedoch wenn man die Körner ein paar Tage vorher einweicht, so kommen sie alsdenn bald.

§ 2.

§ 2.

Es sind aber dieselben unterschiedlicher Art. Die rechten rothen Rüben sind recht dunckel-roth, wie auch deren Kraut schwartzroth aussiehet. Wiederum sind andere, deren Kraut gantz grün und die Wurtzel nur schlecht roth aussiehet. So denn giebet es noch eine andere Sorte, deren Kraut als wie weißgelbe und die Wurtzel gantz blaß aussiehet. Es werden auch diese beyde letztern Arten sonst grosser Mangolt, oder auch Böß-Kohl genennet, weil solche meistens um des guten Krauts halber, welches unter das Grün-Kraut mit genommen wird, gesäet und gepflantzet werden. Das rothe Rüben-Kraut ist zwar auch gut, mit darunter zu nehmen; es schmeckt aber etwas bitterlicher, als jenes.

§ 3.

Wenn man recht grosse rothe Rüben und Mangolt haben will; so säet man den Saamen recht zeitlich, und etwas dicke. Wenn sie nun so dicke, wie eine Feder-Spule, geworden sind; so verpflantzt man solche. Am besten schicken sie sich an die Ränder an denen Beeten herum, da braucht man nicht à parte Land darzu, und wachsen sie also gut. Auch kan man, nachdem man im Frühlinge die Beete bestellt und besäet hat, alsdenn von diesen rothen Rüben-Körnern, wo sie sonst hin sollen, gleich welche einen guten Fuß weit aus einander an denen Gängen herum stecken. Die-

se

se können denn also stehen bleiben, und werden auch gar groß.

Das XLVI Capitel.
Von Zucker-Wurtzeln.

§ 1.

Diese müssen auch recht zeitig gesäet, und können so denn verpflanzt werden. Sie sind gar angenehm zum verspeisen.

Das XLVII Capitel.
Von Zwiebeln, Bollen, oder Zibollen.

§ 1.

Deren Saamen liegt auch wohl auf drei Wochen lang, wenn man ihn nicht ein weicht, ehe die Zwiebeln heraus brechen. Er muß also zeitig gesäet, und die kleinen Zwiebeln vom vorigen Jahre gesteckt werden. Diese bekommen bald grüne Röhre und sind also auch gar bald an die Speisen zu gebrauchen. So müssen auch die zweyjährigen grossen Zwiebeln bey Zeiten zum Saamen gesteckt werden, wenn der Saamen gut werden soll.

Das

Das XLVIII Capitel.

Von Mehr-Zwiebeln.

§ 1.

Diese können derowegen mit Recht diesen Nahmen haben, weil sich dieselbigen so vermehren. Wenn man solche nur einzeln und inen Fuß weit aus einander steckt; so werden ius einer Zwiebel ihrer etliche in einem Büchel. Grün weg zu speisen sind dieses recht nützliche Zwiebeln wegen ihrer vielen grünen Röhre, so von einer Zwiebel herkommen; aber rocken oder im Winter zu behalten sind die rstern besser, immassen selbige viel grösser nd auch schärffer am Geschmacke sind.

Das XLIX Capitel.

Vom Lauch, oder Schnittlauch.

§ 1.

Solcher ist nichts anders, als die kleine Art von Mehr-Zwiebeln. Wenn man selbigem die Büschel, worinne er gewachsen, um Johannis aus einander reisset, und solche dünner und weitläuftiger verpflanzt; so vermehren sie sich in einem bis zwey Jahren dergestalt, daß man sie wieder aus einander trennen kan. Die Gänge an denen Beeten sind hübsch damit einzufassen, woselbst er auch das Land nicht sehr irret.

Das

Das L Capitel.
Vom Knoblauch.

§ 1.

Es ist des Knoblauchs zweyerley Art. Einiger träget auch oben Knöpfgen, und ist sehr gut zu essen; der andere aber nicht. Wenn man den Knoblauch stecket; so muß man die Zehen aus einander reissen, da denn aus jeder Zehe ein Kopf mit etlichen andern Zehen wächset. So steckt man auch die obersten Knöpfgen; diese wachsen auch gut. Er ist vor Menschen und Viehe sehr gesund, widerstehet dem Giffte und befördert die Dauung im Magen.

Das LI Capitel.
Vom rothen Boll.

§ 1.

Dieser ist bessern Geschmacks, als die Zwiebeln, doch nicht so starck, als der Knoblauch; und thut man mit seiner Fortzeugung am besten, wenn man ihn gleich dem Knoblauche verpflanzet. Er ist angenehm an den Speisen, besonders wegen seiner schönen rothen Couleur.

Das

Das LII Capitel.
Von Scharlotten-Zwiebeln.

§ 1.

Diese hält man vor besser als den Knob-
auch, an die Braten und Brühen; immas-
en solche nicht so einen starcken Geruch von
ich geben. Sie schmecken auch süsser und
elinder. Man steckt die kleinen Zwiebelgen
uch im Frühlinge einzeln, und vermehren sie
ich alsdenn gar starck.

Das LIII Capitel.
Von Rettigen und Rettissen.

§ 1.

Derer Rettisse giebt es zweyerley: 1) Die
rüh-Rettisse, so man auf Mist-Beeten zu
äen pflegt, selbige sind klein und rund; 2)
ie langen oder Rüben-Rettige, solche ha-
en etwas rothe Köpfe, und werden auch ziem-
ich groß. Diese säet man auch schon im
Mertzen. Will man, daß sie bald aufgehen
ollen; so weichet man selbige in Mist-Pfütze
der weichem Wasser 24 Stunden ein. Her-
ach legt man sie in nasse Erde, und setzt sie
n einen warmen Ort: so fangen sie bald an
u keimen; alsdenn säet man sie im alten
Mond, in fein lockeres Land.

§ 2.

Der Rettige giebt es ebenfalls unterschiedliche Arten, als weisse und schwartze. Die schwartzen sind gemeiniglich schärffer und beißiger. So denn hat man die kleinen Sand-Rettige, so zwischen der Elbe und Mulde vielfältig im Felde gezeuget werden. Zum Speisen sind diese die besten. Ferner sind die grossen runden Garten-Rettige, wie auch die langen Erfurter Rettige. Diese letztern sind und werden zwar sehr groß, sie sind aber härter und beissendern Geschmacks; Die runden Garten-Rettige hingegen sind gelinder und geschmeidiger zu essen.

§ 3.

Den Rettig-Saamen muß man theils im Mertzen, und theils im May in die Erde bringen. Die ersten hat man sodenn den Sommer durch zu geniessen, massen solche nicht wohl bis in den Winter aufzuheben sind. Denn sie wachsen so geil und starck; daß sie aus einander platzen, und dauern daher nicht zum Winter. Diejenigen aber, so erst im May eingebracht werden, sind den gantzen Winter aufzuheben.

§ 4.

Man thut auch am besten, so man die Saamen-Körner gleich einzeln steckt; und kan man solche um die Beete nicht weit von den Gängen stecken. Säet man aber die Rettig-Körner; so muß man die Rettige im letzten Viertel verziehen und verpflantzen. Will

man

man recht grosse Rettige haben; so mache man etwas tieffe Löcher, einen Fuß breit und ang, und schütte gute lockere oder Baum-Erde hinein, und stecke sodenn in ein iedes Loch nur ein Saamen-Korn. Wenn denn der Rettig etwan bald Fingers dicke wird; o hacke man das Erdreich drum herum etwas ocker, und lege kurtzen Mist darauf herum; da man alsdenn sehen wird, wie die Rettige besonders groß erwachsen werden.

Das LIV Capitel.

Vom Sellery oder zahmen Wegewart.

§ 1.

Deren sind nun auch zweyerley Arten, als ie grossen knolligten, und die kleinen Selley-Wurtzeln. Die kleine hält man vor die este, sie ist auch stärckern Geschmacks; iedennoch aber giebt die grosse mehr heraus, und üllet die Schüsseln.

§ 2.

Diesen Saamen muß man zeitig säen, und st es am besten, wenn er auf die Mist-Beete nit gebracht wird, massen selbiger nicht nur angsam aufgehet, sondern auch die Wurtzeln davon gantz sparsam wachsen. Wenn enn die Pflantzen etwan so starck; als ein Stroh-Halm sind; so verpflantzet man solche im May, und fein ordentlich Reihen-weise.

se. Man macht nehmlich tieffe Rehngen, und pflantzt sie sodenn einen guten Fuß breit aus einander. Weil diese Wurtzel auch einen feuchten Boden haben will; so macht man Rinngen, oder an der Wurtzel ein Grüblein, auf daß, da man sie fleißig begiessen muß, das Wasser sich fein an die Wurtzel zusammen halte; und derselben beständig Feuchtigkeit gebe.

§ 3.

Wenn nun die Wurtzeln ziemlich erwachsen; so räumet man mit einem Häcklein die Erde rund um die Wurtzel etwas weg, und putzt mit der Heppe die vielen Seiten-Wurtzeln ab. Die aber unterwärts in den Boden geschossen sind, müssen unversehrt bleiben. Wenn sie denn so abgeputzt sind; so wird das Erdreich wieder fein hinan gehackt. Sie müssen aber auch bald anfangs fein rein vom Unkraute gehalten werden. So hacket man auch den Boden zwischen den Reihen vorhero, ehe sie geputzt werden, schon einmahl auf, daß der Boden fein locker und rein werde. Im Herbste kan man sie ausheben, und im Keller in Sand den gantzen Winter durch verwahren.

§ 4.

Es ist eine gar gesunde Wurtzel, auch angenehmen Geschmacks. Das Kraut und die Wurtzel ist gut an Fleisch zu kochen. Die Wurtzel wird auch geschält, und mit Essig, Pfeffer und Baum-Oel, als Sallat ge-

speise

speiset. Einige sieden die Sellery-Wurtzeln erst etwas weich zum Sallat. Allein wenn sie gesotten wird; so entgehet solcher mehrentheils ihre Krafft und der Geschmack. Es giebt auch von der Wurtzel, dem Kraute und Saamen einen gesunden Brandtwein.

Das LV Capitel.

Vom Meerrettig oder Kreen.

§ 1.

Dessen Bearbeitung ist vorher schon bey dem Feld-Bau deutlich beschrieben worden, woselbst der geneigte Leser nachsehen kan. Weil doch aber auch dieser mit zu den Garten-Gewächsen gehöret; so will ich allhier nur mit wenigem so viel anführen, daß und wie man beständig Meerrettig im Küchen-Garten vor ein Haus haben kan.

§ 2.

Man pflantze solchen an einem feuchten oder schattigen Orte. Was man nun davon braucht, langet man von den Wurtzeln heraus; die andern lässet man den Winter über stehen, breitet wacker Mist darauf; und im Frühlinge hackt man den Mist mit einem Karste über und bey den Wurtzeln ein. Also werden nun die Neben-Wurtzeln mehr beyder auslauffen, und sich also der Meerrettig mehr und mehr aus einander breiten. Die Wurtzeln werden zwar wohl alle nicht so gar

starck, es werden aber derselben desto mehr, und hat man nicht sonderliche Mühe oder Arbei damit.

§ 3.

Man solte auch um der Pferde und des Vie hes halber billig einen guten Vorrath von Meerrettig haben, massen er offtmahls zu denselben nöthig gebraucht wird, wie ich an sei nem Orte melden werde.

Das LVI Capitel.

Von weissen Rüben.

§ 1.

Wiewohl man die meisten hiervon in Fel dern zeuget; so hat man doch aber auch von denen frühzeitigen etwas in Gärten, welch man im April säet, und von denen man weite nichts über Winter aufbehält, als was zun Saamen ziehen soll; massen die späten Feld Rüben besser dauern.

§ 2.

So hat man auch die kleinen Steck- ode Bursfeldische Rübgen, die man besonder in der Marck Brandenburg erbauet. Die se haben einen gantz à parten Geschmack, un schmecken fast mehr nach Rettigen als weisse Rüben. Sie sind auch nicht so wässerig, al diese. Jedoch zum Abwelcken und Aufheben sind die wässerigen dennoch besser. Wenn si an Fäden gereihet und unter den Dächern auf

gehan

ehangen, und also welck gemacht werden; so chmecken sie nicht nur im Winter recht gut, ondern es sind auch so wohl die Rüben, als ie ungesaltzene Brühe, davon, vollkommen gut vor den Husten, und lösen von der Brust en kalten Schleim ab. Denen Lamms-Schafen, und besonders den Lämmern, venn sie fressen lernen, sind die welcken Rüben recht gut und gesund.

Das LVII Capitel.

Vom weissen oder Haupt-Kohl, Winter-Kohl, Welsch- und Blumen-Kohl, auch Kohl-Rüben und Kohlraby.

§ I.

Ordentlich wird der Saamen des weissen der Haupt-Kohls Kapp-Saamen genennet, elcher Nahme von dessen Häuptern oder öpfen hergenommen ist, daß er also nach der och-Deutschen Sprache so viel, als Kopf-Saamen, andeuten soll. Einige säen, wo varm Land ist, oder der Winter sich bald endet, den Kapp-Saamen auf den Tag Peter Stuhlfeyer, als den 22 Februar; andere aber ach der alten Zeit eben diesen Tag, in Meinung, daß diese Pflantzen bey nachherigen Nacht-Frösten nicht leichte erfrieren. Es ifft auch vielmahls ein. So kommen diese

Pflanzen auch etwas empor und werden hart, daß, wenn hernach im April die Erd-Flöhe so starck kommen, sie selbigen nicht so grossen Schaden thun können. Wenn aber das Winter-Wetter zu lange anhält, daß der Frost und Schnee nicht zu der Zeit abgegangen; so verbeut sich diese zeitige Saat von selbsten. Immittelst siehet man doch, daß man solchen Saamen auf Mariä Verkündigung in die Erde bringen kan.

§ 2.

Zu dem Kapp-Saamen nimmt man nicht frisch gedünget Land, sondern solches, welches wohl den halben Sommer vorher geruhet hat, und nicht so gar locker ist; massen, wenn der Boden etwas derb ist, er sich auch frischer hält, und hernach auch die Pflanzen desto besser werden. Im gedüngeten Lande wachsen sie gar zu lang und geil, und sind dahero auch weichlicher, wenn man solche in das Feld steckt.

§ 3.

Kohlraby-Kohl-Rüben-Welsch- und Blumen-Kohl-Saamen wird auch zu gleicher Zeit mit gesäet. Wenn aber der Winter anzuhalten scheint; so muß man den Blumen- und Welsch-Kohl-Saamen im Anfange des Mertzen auf die Mist-Beete säen. Denn dieser muß zeitiger gepflantzet werden, als der weisse Kohl. Der Winter-Kohl-Pflantz-Saamen muß schon vor Weihnachten auf die Mist-Beete gesäet werden; massen diese Pflanzen im Februar

bruar und Mertz schon verpflantzet werden müssen, davon denn auch um Johannis schon Kraut-Köpfe sind. Wiewohl wenn man nur in warmen Feldern, wo man auf Peter-Stuhlfeyer den Kapp-Saamen säen, und gleich nach Walpurgis, da man sonst im Anfange des Brach-Monats dergleichen weissen Kohl, und auch dergleichen Pflantzen stecket, die Pflantzen in gutes geiles Feld stecken kan; so hat man auch im Iulio schon Kohl-Köpfe. Die Erd-Flöhe thun den jungen Pflantzen gar grossen Schaden. Wie aber derselbe zu verhüten, soll besser unten mit mehrerm angezeiget werden.

Das LVIII Capitel.

Vom Braunen Kohl, oder Krauser, und auch Blau- oder Grün-Kohl genannt.

§ 1.

Dergleichen hat man auch unterschiedlich. Als da ist der Gieste- oder Schnitt-Kohl. Dessen Saamen wird im Iulio gesäet, und im September oder October wird er verpflantzet. Solcher kommt alsdenn zeitig im Früh-Jahre, und wird unten her beblättert, schiesset auch nicht dasselbe, sondern erst im andern Jahre in den Saamen.

§ 2.

Nach diesem ist der allgemeine braune Kohl.

Derselbe ist theils gantz bläulicht, theils braun, und auch grün. Einiger hat gar hohe Strüncke; einiger aber ist niedriger Art, leget und breitet sich am Boden herum. Den hochstrünckigen hat man besonders deswegen, daß man solchen den Sommer über von unten hinauf abblatten, im Herbste aber die Stauden abschneiden, und alsdenn die Strüncke ausziehen und dichte bey einander in die Erde einschlagen kan; da denn selbige schon im Winter anfangen, Sprossen zu treiben, welche gar zart und angenehm gegen den Frühling so wohl zum warmen Essen zu kochen, als auch mit unter den Kräuter-Sallat zu nehmen sind. Dieser Pflantz-Saamen wird auch zeitig mit dem Rapp-Saamen gesäet und verpflantzt.

§ 3.

Den Saamen vom Winter-Kohl aber, so eigentlich im Winter gut dauern und niedrig bleiben soll, säet man erst im May, und verpflantzt ihn alsdenn im Iulio und Augusto. Dieser wird nun unten nicht abgeblattet; sonst schiesset er auch höher. So aber bleibet er gantz niedrig, wird bald vom Schnee bedecket, und erfrieret so leichte nicht als der hohe; mithin wird er von dem Froste viel geschlachter und delicater, und vergehet ihm auch dadurch die Grußigkeit, daher er auch angenehmer zu speisen ist.

§ 4.

Ferner hat man Plumagen-Kohl, welcher ebenfalls eine Gattung des braunen Kohles

t. Dieser wird auch mit dem vorigen zugleich ge-
iet und gepflantzet; er bekommt aber im Herb-
te und gegen den Winter allerhand schöne Cou-
euren. Theils sieht er in der Mitten weiß,
nd die Rånder sind wie mit einem grünen
Crantze eingefasset; theils ist in der Mitten
lau und mit grünen Rändgen, theils in der
Mitten grün und blau, auch weiß, und un-
erschiedlicher Couleuren; daß also seine krau-
e Blåtter überaus schön schattiret sind. Er
leibet auch im Winter mit stehen; erfrieret
ber öffters. So ist auch an diesem Pluma-
zen-Kohle zu observiren, daß, wenn er etwan
bis 6 Jahr in einem Garten und einerley
Boden fort erbauet wird, sich die Couleuren
antz ausarten u. åndern. Daher muß man den
Saamen in andere Gärten und Boden brin-
en, so behålt und bekommt er wieder etliche
Jahre seine schöne Couleur. Und wenn man al-
o immer fort diesen Kohl bald in diesem bald in
enem Boden verändert, so hat er allemahl eine
chöne Couleur.

§ 5

Es ist aller Braun-Kohl ein sehr nützliches
Kraut, und so wohl Sommers, als Winters,
und also das gantze Jahr zu haben, und kan
der Hauswirt manche Mahlzeit damit wegbrin-
gen. Er ist auch sehr gesund, eröffnet die
Brust, kühlet die Leber, und wird von vie-
len als eine Artzeney gehalten. Die Blåtter
vom braunen oder blauen Kohle ziehen die
Hitze von denen Geschwulsten und Geschwü-
ren

ren mächtig aus. Wenn man sie immer frisch aufleget; so ziehen sie die hitzige Feuchtigkeit dergestalt heraus, daß sie gantz naß davon werden. Auch ziehen sie die Materie aus den Geschwüren und Schäden bald aus, und bringen sie bald zur Heilung.

Das LIX Capitel.

Vom Garten-Sallat, oder Lactuc.

§ 1.

Des Sallats ist gar vielerley, und wird selbiger mit gar unterschiedlichen Nahmen bezeichnet. Als da ist z. E. Früher, Kopf-Winter-grüner Prahl-gelber Prahl-Schmaltz-Eyer Forellen-Todten-Kopf- grüner Montery-gelber Montery-Speck-Sallat, u. s. w. nachdem ihn ein Gärtner so, und der andere wieder anders nennet, damit sie den Unterscheid derer Gattungen davon desto besser mercken können. Ich will mich aber hierbey nicht lang aufhalten; sondern nur die Zeit des Säens und Pflantzens anmercken.

§ 2.

Der frühe Kopf-Sallat-Saamen muß zeitig uud schon auf Licht-Messe auf die Mist-Beeten gebracht seyn, damit man solchen Sallat im Mertzen, oder wenigstens im Anfange des Aprils verpflantzen kan; wiewohl man auch schon im Anfange des Mertzen Köpfe oder doch ziemlich grosse Stauden haben kan.

an. Diese werden aber bloß durch Mist-Beete gezwungen, und sind auch nur vor vornehme und reiche Leute, aber nicht insgemein vor den Bürger oder Land- und Ackersmann. Wobey man sich also auch nicht aufzuhalten braucht; sondern es ist nur hier der Vorsatz, zu zeigen, wie es den Hauswirte insgemein am nützlichsten ist. Man kan auch wohl schon im Herbste oder um der Heil. drey Könige Tag Sallat-Saamen säen, dafern nur vor dem Froste darzu zu kommen ist. Wenn sonst halbweg Schnee fällt, oder nur trocken Wetter ohne viel Regen und Glas-Eis mit unter ist; so verdirbet der Sallat eben nicht. Doch wächst er in der Kälte auch nicht, und bekommt zwar wohl bald Stauden, im Frühlinge aber doch keine rechte Köpfe.

§ 3.

Nach dem ordentlichen frühen Kopf-Sallate säet man auch etwas zeitig, und zwar insgemein im Mertzen, allerhand Sallat-Saamen, und wirfft solchen auch theils mit unter das Wurtzel-Werck. Man säet aber den ersten fein dicke, daß man hernach davon Sallat zum Verpflantzen ausziehen, und den andern so jung abstechen, und wieder andere Sachen auf den Acker pflantzen kan. Jedoch säet man auch den Sallat-Saamen nicht alle auf einen Monat, sondern im andern Monat oder April auch wieder welchen, damit der Sallat nicht alle auf einmahl komme.

§ 4.

§ 4.

Den Montery-Sallat-Saamen säet man am besten einmahl im April, und hernach wieder zu Ende des Mayen. Wenn man von dem letztern etwas verpflantzet; so hat man im Herbste noch Kopf-Sallat. Wie denn dieser ohne dem nicht so gleich schiesset, auch einen besondern Geschmack hat.

§ 5.

Bey allen Sorten des Sallats ist dieses vornehmlich zu bemercken, daß der verpflantzete ordinaire geschlachtere und bessere Köpfe bekommt, als der andere. Besonders aber muß man auch bey dem Verpflantzen dieses in Acht nehmen, daß der gesäete Sallat nicht schon zu alt sey, oder gar breite und lange Blätter habe. Daraus wird offtmahls nicht viel. Ist er schon alt und wächst gleich gut an; so bekommt er doch nicht allzu grosse Köpfe, und schiesset bald. Sind die Blätter schon zu breit und lang; so fallen sie zusammen, und bedecken das Hertze, welches denn also fast ersticket und lange nicht fortkommen kan, oder wohl gar verderben muß. Derohalben ist am besten, daß, wenn der Pflantz-Sallat vier Blätter hat, man ihn jung fort stecke. Er muß auch fein nach der Schnure, und wenigstens einen guten Fuß weit aus einander gesteckt werden.

§ 6.

Den Sallat-Saamen säet man gegen das Erste Viertel, so gehet und wächset er bald

auf.

auf. Verpflantzet man ihn aber gegen das Letzte Viertel; so schiesset er nicht so schleunig. Guten Saamen zu zeugen, muß man recht gute Köpfe nehmen. Doch ist von dem fortgepflantzeten zu mercken, wie man ihn auszeichnet. Man steckt nehmlich bey iedem Kopf ein Stöcklein mit der Numer, was es vor Sorten seyn. Die aufgeschossenen Stengel muß man auch nicht abblatten. Denn sonst läufft der Safft als eine Milch heraus, und wird hierdurch demselben zum Saamen-Zeugen viel Krafft benommen. Wenn denn die mittelsten Saamen-Köpflein beginnen abzustieben; so ziehet man die Stengel heraus, und hänget sie auf einen Boden; so werden die andern auch vollends reiff. Man soll ihn aber im alten Mond, wenn er nicht scheinet, abnehmen.

§ 7.

So hat man auch Winter-Sallat; dessen Saamen säet man im August und September, und verpflantzt ihn im October und November. Derselbe bleibet über Winter gut, und wächst im Frühlinge mit dem ersten in Stauden.

§ 8.

Hierbey ist annoch zu gedencken, daß der Sallat auch frischer und besser wächst, wenn man solchen in dem Boden verändert, und wenn man den Saamen wieder in andere Gärten und in andern Boden bringet. Er artet sonst in manchen Gärten gantz aus.

Wenn

Wenn er aber wiederum ein Jahr in andern Boden gesäet und gepflantzet worden; alsdenn wird er schon wieder besser. Uibrigens ist der Sallat eine recht erfrischende Speise, und macht guten Appetit.

Das LX Capitel.
Von Endivien.

§ 1.

Dieses ist gewiß auch ein anmuthiger und gesunder Sallat. Dessen Saamen säet man zu Ende des Mayes, oder zu Anfang des *Iunii*, im vollen Monden; er muß aber auch fein dicke gesäet werden. Wenn er denn das vierte Blat hat; so verpflantzt man selbigen einen Fuß weit auseinander, und legt hernachmahls um die Pflantzen, wenn sie angewachsen sind, etwas kurtzen Mist. Wenn er nun in Blättern lang wird; alsdenn nimmt man die Blätter fein oben, und bindet solche mit Wieden oder Stroh zusammen. Er muß auch fleißig begossen werden, daß er immer feuchte stehe: aber nicht in die Hertzen hinein, sonst verfaulet er.

§ 2.

Will man nun bald welchen davon essen; so legt man etliche Stauden also zusammen gebunden in die Erde. Jedoch muß ein breit Steingen oder Holtz über das Hertz gedecket werden, daß die Erde nicht in die Hertzen fällt.

Wenn

Wenn er also 7 oder 8 Tage zugedeckt gelegen; so wird er weiß und gelblicht, auch mürbe.

§. 3.

Welchen man hingegen den Winter über behalten will, den setzet man in einem Keller in den Sand, doch nicht tieffer als wie er im Lande gestanden hat, und muß er im Keller fein dichte an einander gesetzt werden; so wird er auch schöne gelblicht und weiß. Wenn man ihn aber in den Keller bringen will; so muß man es des Mittages thun, da er fein trocken ist, oder man muß ihn einen Tag an einen trockenen Ort legen, daß er recht trocken und etwas welck wird, und ihn hernach also trocken in den Keller bringen. Denn sonst verfaulet selbiger. Was man aber endlich zum Saamen haben will, setzt man im Frühlinge aus dem Keller wieder in das Land.

Das LXI Capitel.

Von Kürbissen, Gurcken, und Melonen.

§. 1.

Von den Kürbissen ist bereits oben bey dem Feld-Bau Erwehnung geschehen. Daher will ich allhier nur noch mit wenigem anführen, daß man in einem Küchen-Garten ebener massen auch Kürbisse ziehet. Man muß solche aber an die Seiten bringen, wo sie nicht so sehr in

oder über die andern Gewächse mit ihren Rancken lauffen. Und zwar stecket man die Kerne bey Zeiten, und auch im April. Man muß aber, wenn sie aufgegangen, neben den Wurzeln herum Mist legen und solchen begiessen, daß er der Wurtzel beständig Feuchtigkeit gebe. Und wenn er nunmehr beginnet, kleine Neben-Rancken zu schlagen; so drückt man von den mittlern die Spitzen ab. Anerwogen an den Neben-Rancken, und nicht an der Hertz-Rancke, die besten Kürbisse werden. Wenn man aber nur zwey oder drey Kürbisse aus einer Wurtzel aufschiessen läßt; so werden sie desto besser, und müssen demnach, wie schon gelehret, die Rancken ausgegeitzet und verstutzt werden. Auch muß man die Kürbisse fein auf der feuchten Erde liegen lassen, welches ihnen zum Wachsthume mehr Kräffte giebt. Kürbisse und Gurcken pflantzt man gerne 3 Tage nach dem vollen Mond.

§ 2.

Zu denen Gurcken macht man Beete von 4 Fuß breit, und in der Mitten der Länge nach herunter ein Rinngen, etwan ein paar Finger tieff, und leget die Kerne etwas dichter, als im Felde, etwan ein paar Finger breit aus einander. Hat man nun gute Holtz-Erde; so schüttet man dergleichen in das Rinngen, darnach wachsen sie gut. Man legt sie auch nicht alle auf einmahl, daß man nach und nach immer grüne Gurcken habe. Die be-

ste

ste Zeit ist, wenn der Apfel-Baum blühet. Leget man sie aber später; so weicht man sie ein paar Tage ein, da sie denn gar bald aufgehen. Man pflantzt auch auf den Beeten neben den Gurcken Sallat. Wenn denn die Gurcken aufgegangen sind und zu dicke stehen; so hebet man welche aus, und pflantzet sie weiter. Wenn sie aber bald in Ranncklein zu schiessen beginnen; so hacket man selbige, und schneidet immittelst die Sallat-Köpfe meistentheils weg, daß sie Platz bekommen. Wenn trockene Zeiten einfallen, da sie noch jung sind; so müssen sie fleißig begossen werden. Wenn sie aber in Rancken geschossen sind; alsdenn ist es nicht nöthig, sondern vielmehr schädlich, zumahl wenn man mit Brunnen- oder kalten Bach-Wasser die bereits antretenden Blühten begiesset, in Betrachtung, daß sie dadurch entweder zur völligen Ausblühung erschreckt und zurück gehalten, oder viele Blühten davon taub werden.

§ 3.

Melonen sind eben so nöthig in einen gemeinen Küchen-Garten nicht, ausser nur vor diejenigen, so gerne was süsses essen mögen; sie erfordern auch von dem gemeinen Manne viel Fleiß, und nachgehends zu speisen wacker Zucker. Jedoch aber will ich hiervon auch etwas mit anführen. Es sind die Melonen gar weichlich, und pflantzt man die Kerne im Mertzen bey dem vollen Mond auf ein frisch gemachtes Mist-Beet. Es müssen aber die

Kerne nicht so gleich darauf gesteckt werden, sondern erst, wenn der Mist schon 3 bis 4 Tage im Mist-Beete gelegen, und die gröste Hitze vorüber ist. Man pflegt auch die Melonen-Kerne einzuweichen, und in einem wöllenen Tuche an einen warmen Ort zu legen; bis sie anfangen zu keimen, alsdenn kan man sie auf das Mist-Beet Paar und Paar einen Fuß breit aus einander, und etwan drey qver Finger tieff, in die Erde stecken. Wenn sie gut werden sollen; so muß man des Tages, wenn die Sonne scheint, Glas-Fenster darüber legen, und des Nachts Pferde-Mist darüber decken, bis die Nacht-Fröste aussenbleiben. Wenn sie nun auch in Rancken schiessen; so bricht man die Hertz-Spitze subtil ab, damit die Neben-Rancken desto mehr fortschiessen. Nachmahls müssen sie auch gestutzt u. gegeitzt werden, wie ich bey den Kürbissen angezeiget habe. So müssen die Melonen auch nicht auf dem Boden zu feuchte liegen; sonst faulen sie. Besonders müssen sie an einer Wand oder Mauer also liegen, daß die Sonne recht daran scheinen kan, und der Nord-Wind sie nicht so treffe. Es ist eine Frucht, die bloß vor einen Liebhaber ist; sonderlicher Nutzen kommt hiervon nicht, als wenn man zu viel davon isset, daß man davon eine erkältende Magen-Kranckheit bekommt.

Das LXII Capitel.
Von grossen Bohnen.

§ 1.

Diese steckt man, wenn sie grosse und starke Stengel und Schoten bekommen sollen, über einen Fuß weit aus einander, und iede besonders. De beste Zeit ist im April, so werden sie denn hernach auch bey guter Zeit reiff, und sind so wohl die grünen Bohnen mit Möhren und grünen Erbsen, als auch im Winter trocken zu einer guten Speise zu kochen und zu geniessen.

Das LXIII Capitel.
Von Schminck-Bohnen.

§ 1.

Deren giebt es unterschiedliche Gattungen. Als da sind die grossen Feuer-Bohnen, so schön roth blühen, und an Kernen bald so groß, als die erst angeführten grossen Bohnen werden. Ferner sind die ordinairen mittelmäßigen Schminck-Bohnen, worunter gelbe, schwartze, blaue, weisse und bunte sind.

§ 2.

Man legt dieselben Reihen-weise auf denen Beetgen, und zwar auf ein Beet von 4 Fuß breit 4 Reihen Bohnen; sie müssen aber nicht zu zeitig kommen. Denn wenn noch ein star-

ker Nacht-Frost einfällt; so sind sie auf einmahl hin. Im April und zu Anfang des Mayen kan man sie in die Erde bringen. Sind sie nun etwan bald einen Fuß hoch hinauf geschossen; alsdenn muß man an die Reihen die Länge durch hohe Stecken einstecken, damit sie sich daran hinauf winden können, sonst wird nicht viel daraus.

§ 3.

Es ist bekannt, daß selbige grün geschnitten eine gute Speise sind. Man macht auch die grünen Bohnen sammt der Schale ein, welches besser unten deutlich angezeiget werden soll. Auch kan man selbige, wenn sie meist vollkommen groß geworden, mit denen Schalen oder Schoten trocken machen, und also gleichfalls im Winter, und zwar sauer gemacht, kochen. Auch lassen sich die blossen gekochten Bohnen im Winter wohl speisen. Sie geben auch gut Mehl, es mit unter das Brodt-Mehl zu nehmen.

§ 4.

Ferner sind die Krick- oder Frantz-Bohnen, wovon schon bey denen Feld-Früchten gedacht worden, dem Land-Manne in seinem Küchen-Garten so nützlich, als die hier bemeldeten Feuer-Bohnen. Sie sind auch in allem so zu nutzen, und brauchet man hierzu keine Stecken oder Stängelgen, massen sie nicht hoch wachsen, und iedoch recht wohltragend sind.

§ 5.

§ 5.

Man steckt diese auch Reihen-weise; dennoch aber 5 bis 6 in ein Loch, und über einen Fuß breit aus einander, da sie denn also Büschel-weise wachsen. Und wenn man um die Büschel das Erdreich fein aufhackt, und solches nach den Bohnen-Büscheln zuziehet; so ist es desto besser. Es ist vor einen Hauswirt diese Art unter denen Schminck-Bohnen die beste.

Das LXIV Capitel.

Von Zucker- und Stengel-Erbsen.

§ 1.

Diese leget man auch im April, drey Tage nach dem Voll-Mond. Wenn er besonders in das Zeichen der Jungfrau, der Waage, des Stiers, und des Steinbocks gienge; so wäre es gar gut. Doch muß man hauptsächlich nur des Mondens achten. Sie werden auch Reihen-weise eingelegt, und nach diesem Stängelgen daran gesetzt, daß sie daran hinauf sich halten können; sonst wird wenig oder gar nichts daraus.

Das LXV Capitel.

Von Spargel-Schoten.

§ 1.

Ob zwar diese Schoten nicht gar zu breit

 und

und lang, sondern recht viereckigt werden; so sind sie doch an den Schalen ziemlich dicke. Man steckt die Körnlein, die so groß, als Linsen sind, zu gleicher Zeit mit andern Erbsen, iedoch so gar sehr dichte nicht, massen sie auf die Erde sich herum breiten. Wenn nun die Schoten Körnlein bekommen; so ziehet man auf den Ecken die daran stehenden dünnen Strichlein ab, siedet selbige, leget solche kalt aus, und macht sie gleich dem Spargel zu einem Sallat, sie sind auch fast eben dergleichen Geschmacks.

Das LXVI Capitel.

Von Erd-Birnen.

§ 1.

Diese können so zeitig, als man im Früh-Jahre in die Erde kommen kan, gestochen werden; sie müssen aber eine gute Quer-Hand tieff hinein und weit aus einander kommen. Man steckt sie auch wohl schon im Herbste fein tieff; sie verderben im Winter nicht, und wachsen im Früh-Jahre bald fort. Es müssen aber dieselben am Rande in den Gärten, und auch also gestecket werden, daß, wenn sie mit ihren hohen dicken Stengeln und breiten Blättern hinauf wachsen, sie den andern Gewächsen nicht so viel Schatten geben oder selbige unterdrücken können. Denn sie lassen nahe bey sich nichts aufkommen. Doch wachsen

sen sie leichte. Wenn man auch nur puren Rasen umgräbet und solche hinein steckt; so wachsen selbige.

§ 2.

Man hat auch nicht einmahl nöthig, grosse oder gantze Erd-Birnen zu stecken; sondern man schneidet solche in etliche Stücklein. Wo nur ein Knötgen oder Auge auf der Schale heraus stehet; so wächset dieses an. Und wenn man auch die Schalen, wo die Knötgen dran stehen, nur mit denselben ein bisgen dicke abschneidet, und sie in die Erde steckt; so wächst das Knötgen.

§ 3.

Uibrigens sind die Erd-Birnen eine gute Speise, und bedarff auch deren Erzeugung nicht viel Mühe. Wenn sie erst gestochen sind; so braucht man sie im Herbste nur wieder auszuheben. Will man sie auch nicht alle ausheben; so läßt man theils in der Erde. Sie halten sich den Winter durch gut, ausser wenn die Mäuse darzu kommen; diese fressen sie ziemlich aus.

Das LXVII Capitel.
Von Erd-Aepfeln.

§ 1.

Diese sind bey dem Feld-Bau bereits angeführet. Wenn nun aber ein Land- oder Ackersmann keine im Felde haben kan; so thut

er recht wohl, wenn er dergleichen in seinem Küchen-Garten steckt. Allermassen solche in einer Haushaltung gar nützlich sind, wie berührter massen bey dem Feld-Bau gnugsam angezeiget worden.

Das LXVIII Capitel.

Vom Meyeran, oder Majoran.

§ 1.

Dieses so gesunde, als nützliche Kraut ist wohl werth, daß man solches in dem Küchen-Garten anbaue. Es muß aber ein gut gedünget und fein zu rechte gemachtes Land haben. Hierzu muß dasselbe vor Winters fein gestürtzet und gedünget seyn.

§ 2.

Man säet theils Meyeran-Saamen schon zu Anfang des Mertzens auf die Mist-Beete, und wird selbiger sodenn zu Ende des Aprils, oder im May, wenn die Fröste aufhören, verpflantzet. Es muß aber der Acker fein klar gegraben und gerechet werden. Die Pflantzen werden eine Spanne weit aus einander fein nach der Schnur gestecket, und muß ihnen fleißig gegossen werden. Denn sie wollen einen feuchten Boden haben.

§ 3.

Wenn man aber den Meyeran-Saamen auf die Mist-Beete bringen kan; so säet man selbigen im April, drey Tage nach dem neuen

en Lichte. Es muß auch der Acker zuvor fein klar mit dem Rechen gemachet werden, und alsdenn säet man den Saamen erst darauf, welcher hernach mit dem Rechen überzogen, aber nicht tieff in die Erde gebracht werden muß. Ist das Erdreich trocken; so begeußt man solches zum erstenmahle mit Mist-Pfütze, welches am besten ist: alsdenn decket man Stroh darüber, immassen er gar leicht erfrieret. Ist Sonnenschein; so begeußt man das Stroh, daß es feuchte unter sich hält. Jedoch muß er auch bey der Wärme mit aufgedeckt werden, damit die Körner nicht gar auswässern.

§ 4.

Die Saamen-Körnlein liegen auf 3 Wochen, ehe sie aufgehen. Ist nun der Meyeran etwas heraus; so muß man zugleich auf das Unkraut Acht haben, und solches immittelst immer mit heraus jäten. Wo er zu dichte stehet, pflantzt man ihn fort, desto besser breitet er sich in Zweigen aus. Beginnet er Knötgen zu Saamen-Blühten zu bekommen; so schneidet man ihn ab, und wächst er schon wieder also nach, daß man selbigen gegen den Herbst nochmahls abschneiden kan.

§ 5.

Wo schwartz und lockeres Land darzu zu haben; so bringet der Meyeran einen grossen Nutzen, wenn man ihn in Bündeln trocken macht; noch mehr aber an denjenigen Orten, wo der Saamen reiffet, welcher nicht überall gut und reiff wird. Wie denn hierinne die

Herren Spreewälder bey Liebenau grossen Nutzen haben, woselbst sie recht guten Majoran-Saamen erbauen, und denselben nach Hamburg und vielen Orten hinschaffen.

Das LXIX Capitel.
Vom Thymian.

§ 1.

Solcher wird auch von einigen Qvendel genennet, hat aber iedoch einen bessern und angenehmern Geruch, als der wilde Qvendel, so an den Feld- und Gras-Reinen wächst; im Gewächse aber sind sie fast einander gleich. Es wird derselbe auch vom Saamen gezeuget, wie der Majoran, doch ist er nicht so weichlich; auch wird der Thymian durch die Fortpflanzung recht gut vermehret.

§ 2.

Wenn der Thymian im Frühlinge gesäet ist; so wird er in dem ersten Jahre nicht verpflanzet, sondern er bleibet stehen, daß er sich recht bestaudet. Auf künfftiges Früh-Jahr aber verpflantzet man solchen; alsdenn breitet er sich aus. Also kommt man her, und scharret im Iunio fein klare und gute Erde daran, daß die untersten Zweige in die Erde kommen, solche schlagen Wurtzeln aus. Alsdenn kan man die Stauden auf das künfftige Früh-Jahr aus einander reissen, und also wieder weiter verpflantzen.

§ 3.

§ 3.

Wenn er fortgepflantzt wird; so beschneidet man ihn von oben her, wie den Buchs-Baum, und setzet ihn auch so tieff, daß er mit den Zweigen in die Erde komme. Es können damit die Gänge in den Gärten, wie mit Buchs-Baum eingefasset werden, und ist er auch daher noch besser, weil, wenn man den Thymian im Augusto fein beschneidet und trocken macht, er alsdenn recht gut an die Speisen, in Würsten, in Käsen, und s. w. zu gebrauchen ist; wie er denn auch einen guten Geschmack giebt.

Das LXX Capitel.

Von der Spiecke, Spicanard, oder Lavendel.

§ 1.

Solche ist ebenfalls in einem Küchen-Garten recht angenehm, die Gänge und Qvartiere damit einzufassen. Es wird dieselbe gleich dem Thymian fortgepflantzet; sie muß aber nicht so sehr mit ihren Zweigen in die Erde kommen, sondern nur etwas tieffer, als sie vorher gestanden; massen selbige sonst gern verdirbet. Uiber dem will die Spiecke wohl in Acht genommen, und alle zwey oder drey Jahr verpflantzet seyn, in Betrachtung, daß, wenn sie allzu hoch und unten helle wird, und zu viel alt Holtz hat, solche bald ausgehet und verdorret.

Wenn

Wenn deren angenehme Blühten schön aufgeblühet sind; so werden sie abgeschnitten, und hieraus das köstliche Lavendel-Wasser gebrannt.

Das LXXI Capitel.
Von der Salbey.

§. 1.

Derselben hat man wohl dreyerley Arten, als die grosse breitblätterige Creutz-Salbey, und die schmale; ferner ist auch bunte, grüne und gelbe. Doch hält man die Creutz-Salbey vor die beste. Man kan auch mit der Salbey die Gänge einfassen; sie ist aber auch sonst zu vielen Dingen sehr nützlich und gesund, als in Kräuter-Träncken, und dergleichen, wie auch an unterschiedlichen Speisen zu geniessen. Aus deren Blühte wird auch ein recht gutes Wasser gebrannt.

§. 2.

Es kan dieselbe auch vom Saamen fortgezeuget werden. Doch pflantzt sie sich mit denen Büschen gar bald fort. Wenn man sie verpflantzet, und legt die Zweige auf die Helfte in die Erde; so schlagen sie frische Wurtzeln. Und wenn man sie auch ein Jahr nicht scharff im Schnitte hält, daß sich die Zweige ausbreiten können, und alsdenn selbige nur halbweg den Boden fassen; so schlagen sie Wurtzeln an den Zweigen heraus; da man denn

denn folgendes Jahr von einer Staude viele verpflantzen kan, nehmlich wenn man selbige aus einander reisset und eintzeln verpflantzet: Mithin ist sie recht hübsch an den Gängen zu setzen.

Das LXXII Capitel.
Vom Körbel, oder Kerbel.

§ 1.

Solches säet man auch frühzeitig, weil der Saamen nicht schleunig aufgehet. Zu denen Suppen ist es noch angenehmer, als die Petersilge. Wenn es aber einmahl gesäet ist; so pflantzt sich selbiges durch seinen Saamen von selbst immer jährlich fort.

Das LXXIII Capitel.
Von der Kresse.

§ 1.

Diese säet man theils gantz zeitlich auf die Mist-Beete, theils aber auch auf Garten-Beeten im Mertzen; sie gehet bald auf, und muß man hierzu flache Reingen machen. Solches kan an den Gängen um den zeitlichen Sallat geschehen; und muß man den Saamen fein dichte einstreuen, damit man, wenn sie aufgegangen, selbige zum Abschneiden wohl mit einander fassen kan. Es ist dieselbe recht

gut

gut auf Butter-Brodt zu essen; auch dienet sie zu einem guten Sallat. Wenn man sie abschneidet, muß man sie fein gerade über der Erde wegschneiden; so schlägt sie bald wieder aus, daß man sie nochmahls abschneiden kan. Nachgehends läßt man selbige in Saamen schiessen, und trägt sie reichlichen Saamen. Derselbe giebt auch ein gutes Oel.

Das LXXIV Capitel.
Vom Spinat.

§ 1.

Den Spinat-Saamen säet man im September, daß er vor Winters grüne werde. Solcher giebet alsdenn im Frühlinge das erste grüne Kraut zum kochen, und ist selbiges ein delicates und gesundes Kraut zu essen. Wer nun ein Liebhaber davon ist, säet im Mertzen auch wieder Spinat-Saamen; solcher ist im Sommer gut zum Speisen. Denselben aber, so im Herbste gesäet worden, lässet man man zu fernerm Säen Saamen tragen.

Das LXXV Capitel.
Von Basilien, oder Basilicken.

§ 1.

Dieses ist auch ein angenehmes Kraut, so

so wohl am Geruche, als an verschiedene Speisen zu nehmen. Dessen Saamen säet man ebenfalls zeitlich im Frühlinge. Es wird auch mit unter den Kräuter-Sallat genommen.

Das LXXVI Capitel.
Vom Löffel-Kraute.

§ 1.

Das Loffel-Kraut ist ein sehr gutes Kraut, so wohl unter den Kräuter-Sallat, als auch zur menschlichen Gesundheit. Es reiniget das Geblüt, ist auch innerlich vor Lunge und Leber dienlich. So wird auch hiermit ein Wein präpariret, den man Löffel-Kraut-Wein nennet, und welcher so wohl delicat, als gar gesund ist. Dieses Krautes Saamen säet man im Aprill.

Das LXXVII Capitel.
Vom Portulac, oder Burtzel-Kraut.

§ 1.

Dieses siehet fast aus, wie das Haus-Laub, hat auch solche dicke Blätter, ist gut unter den Kräuter-Sallat, und wird im Früh-Jahre gepflantzet.

Das LXXVIII Capitel.
Von Borragen.

§ 1.

Dieses wird auch um der menschlichen Gesundheit willen vielfältig in den Gärten gepflantzet, ist besonders gut unter den Sallat, und eine rechte Erfrischung des gantzen menschlichen Cörpers, dahero auch nützlich, so solches ein Hauswirt in seinem Küchen-Garten fortgepflantzet.

Das LXXIX Capitel.
Von Pimpinell, oder Bibenell.

§ 1.

Selbige wird auch um ihrer Güte willen, so sie unter dem Kräuter-Sallat hat, in Gärten gezeuget. Sie hat einen guten Geruch, ist auch dem Magen sehr gesund, und machet Appetit.

Das LXXX Capitel.
Von der Rapuntzel.

§ 1.

Diese pflegt man im September zu säen; so hat man den gantzen Winter hiervon grünen Sallat. Ob selbige gleich ein weiches

Kraut hat; so erfrieret sie doch im Winter nicht. Die im Herbste gesäet worden, schiesset bald im Früh-Jahre; da man denn auch wieder dergleichen Saamen säet, wovon dieselbe hernach bis in den Herbst dauert. Man findet sie auch vielfältig in Getreide-Feldern.

Das LXXXI Capitel.
Von der Dille.

§ 1.

Diese ist auch gar nützlich, und kan man deren Saamen im Frühlinge unter allerhand Wurtzel-Saamen einzeln mit säen. Wo man gar viele reiff werden läßt; so besamet sie sich selbst, daß man ihrer auf das andere Jahr desto mehr findet. Es ist so wohl das Kraut am Fleische, desgleichen am sauern Kraute und in Suppen, als auch nach diesem der grüne Saamen zum Gurcken einmachen, und der reiffe Saamen in die Käse recht gut, wie auch vor das Vieh gar nützlich.

Das LXXXII Capitel.
Von der Melde.

§ 1.

Deren Saamen säet man theils im Herbste,

ste, theils auch im Frühlinge bey Zeiten, und kan man solchen unter das Wurtzel-Werck mit werffen. Theils ist roth und theils weiß-gelbe. Sie giebet ein gutes Grün-Kraut mit unter dem Spinat. Wenn solche aber hoch wird, muß man sie abschneiden; sie breitet sich sonst zu sehr aus, und erdrückt das andere unter sich. Wenn man hin und wieder einen Stengel zu Saamen stehen läßt; so besamet sie sich auch gar starck selbst fort.

Das LXXXIII Capitel.

Vom Spanischen Pfeffer.

§ 1.

Selbiger ist gar nützlich zum sauern Gurken einlegen; man macht auch die daran seyende Ditten besonders sauer ein. Er ist eine gute Magen-Artzeney. Dessen Saamen ist in denen Ditten. Wenn solcher reiff ist; so hebt man ihn auf, und säet selbigen im Frühlinge.

Das LXXXIV Capitel.

Vom Fenchel.

§ 1.

Wo keiner in den Feldern gebauet wird; so ist es gar nützlich, daß man selbigen, wenn es auch nur

nur etliche Wurtzeln sind, im Garten erbauet, massen so wohl das Kraut, als der Saamen gar gut zu brauchen sind. Er pflantzt sich durch seinen Saamen, so er ausfällt, gar leicht selbst fort. Wenn man die aufgeschlagenen Wurtzeln ein Jahr schonet; so tragen sie im andern Jahre.

Das LXXXV Capitel.
Vom Anis.

§ 1.

Diesen solte man billig wegen seiner Nutzbarkeit ebenfalls im Garten, wenn es auch nur ein Beet voll wäre, zeugen. Wie solcher angebauet wird, ist vorher schon bey dem Feld-Bau angemercket worden.

Das LXXXVI Capitel.
Vom Kümmel oder Garbe.

§ 1.

Selbigen kan man auch leicht im Garten haben, wenn man nur einmahl im Herbste ein Fleckgen damit besäet, und künftiges Jahr um Johannis selbigen fortpflantzet; da er denn das Jahr darauf reiff wird, und sich hernach beständig selbst fort besamet, auch dicke aufschlägt. Jedoch der zu dicke in einander stehet, träget so reichlich nicht, als wenn er ordentlich

verpflantzet wird, wie ich schon bey dem Feld-Bau deutlich angeführet habe.

Das LXXXVII Capitel.
Vom Schwartz-Kümmel.

§ 1.

Dessen kan man auch ein Beet voll im Garten haben; besonders wer Bienen hat, die nehmen überaus gerne Nahrung von dessen Blumen. So ist der Saamen auch vor das Vieh gut. Man säet denselben im Mertz.

Das LXXXVIII Capitel.
Vom Senff.

§ 1.

Dessen Blühte ist eine vortrefliche Nahrung vor die Bienen; und wie bekannt, so wird dieser Saamen auch gemahlen oder gestossen, und eine gute Senff-Tütsche oder Mastix daraus gemacht. Den Saamen des Senffes säet man im Frühlinge, und ist solcher vor einen Hauswirt gar nützlich.

Das LXXXIX Capitel.
Vom Jsop oder Ysop.

§ 1.

Solcher ist wegen seiner Nutzbarkeit zur mensch-

menschlichen Gesundheit auch mit im Garten zu pflantzen; massen derselbe vor böse und geschwollene Hälse nützlich zu gebrauchen. Es wird mit diesem Kraute der schöne und gesunde Jsop-Wein präpariret.

Das XC Capitel.
Von der Raute.

§ 1.

Die Raute ist dem Menschen sehr dienlich, des Morgens auf Butter-Brodt zu essen, widerstehet dem Giffte und den bösen Nebeln. Der Saame ist vortrefflich unter Schnupf-Toback zu gebrauchen, und ziehet die zähe Feuchtigkeit aus dem Haupte. Dahero sie auch billig mit im Garten zu haben.

Das XCI Capitel.
Von der Melisse.

§ 1.

Selbige wird auch Bienen-Kraut genennet. Wenn man die jungen Bienen-Schwärme im Stocke einschlagen will; so bereibet man vorhero den Stock damit, da sie denn gerne darinnen bleiben. Auch ist die Melisse gut vor Haupt-Schmertzen, auf das Haupt aufgebunden. Man pflantzt nur ihre Wurtzeln; sie wurtzelt bald wieder um sich.

Das XCII Capitel.
Von der Krausemünze.

§ I.

Von der rechten Krausemünze soll man billig auch etwas im Garten haben, immassen sie zur Gesundheit ein nützliches Kraut ist. Besonders ist das gebrannte Wasser, wie auch der Brandtwein, so davon gemacht wird, vor die Colicke und Mutter-Beschwerung, auch vor das Grimmen im Leibe, überaus dienlich. Man darf nur etliche Wurzeln davon in die Erde legen; so wuchert sie so starck fort, als Brenn-Nesseln. Derowegen ist es am besten, man lege sie an einer Seite im Garten an. Kommt sie mitten in den lockern Boden; so überziehet sie ihn gar starck, daß sie bald nicht wieder zu tilgen ist.

Das XCIII Capitel.
Von Carden-Benedicten.

§ I.

Diese ist auch in einer Haushaltung zur Arzeney recht dienlich. Es treibet dieses Kraut den Schweiß, wenn man es mit Wasser siedet und davon trincket. Es widerstehet auch dem Giffte und treibet ihn ab. Dessen Saamen wird im Frühlinge in die Erde gebracht.

Das

Das XCIV Capitel.

Vom Roßmarin.

§ 1.

Solcher gehöret wohl billig in einen Blumen- und Lust-Garten, wovon ich iedoch allhier nicht handele; dennoch aber wäre er auch dem Hauswirte sehr nützlich, und daher mit im Küchen-Garten zu ziehen.

§ 2.

Den Roßmarin erzielet man von dessen abgeschnittenen Stengeln. Dieselben nimmt man im April und May, und spaltet sie unten Creutzweise etwan einen Zoll lang nauff von einander. Man steckt auch ein Hafer- oder Gersten-Korn drein, und setzt solche also in gutes Erdreich, und begeußt selbige auch fleißig; so schläget der Stengel Wurtzeln, und wird ein Stock daraus.

§ 3.

Im Herbste muß man den Roßmarin aus dem Lande ausheben, doch so, daß etwas Erde daran bleibet, und solchen in Kellern oder Gewölben vor dem Froste bewahren; allermassen er leicht erfrieret. Im Frühlinge aber, und zwar im April, oder auch wohl gegen den May, setzet man ihn wieder in das Land; man macht aber alsdenn die alte Erde davon herunter, und beputzt auch die überleven Wurzeln. Dessen Blühte ist vortrefflich vor

Haupt-Schmertzen und den Schlag. Wie denn auch davon ein gutes Schlag-Wasser bereitet wird. Der Roßmarin an sich selbst ist an unterschiedlichen Speisen, wie auch auch zum Einmachen, oder Einsaltzen des Rind- und Schweinefleisches, desgleichen zu marinirten Heringen recht gut, immassen sowohl das Fleisch als die Heringe einen besondern guten Geschmack davon bekommen.

Das XCV Capitel.
Vom Pfeffer-Kraute.

§. 1.

Dieses gar angenehme und nützliche Kraut solte billig auch in einem Küchen-Garten mit angebauet werden. Dessen Gewächs ist fast wie Isop oder Thymian; iedoch mit längern, breitern und weichern Blättern, als dieser. Es hat dieses Kraut einen starcken Geruch und angenehmen Geschmack, und dienet besonders, es an das Fleisch zu kochen. Jedoch nimmt man dessen nicht viel auf einmahl; sonst schmeckt es zu starck, und wird etwas beissend. Zum Einmachen der Gurcken und zum Einpöckeln des Rind-Fleisches ist es auch recht gut, etwas mit daran zu werffen.

§. 2.

Dessen Saamen ist fast wie Majoran-Saamen, doch etwas länglicht- grösser. Sonst kan man solchen sowohl im Herbste, als im

im Frühlinge säen. Wenn man ihn einmahl gesäet hat, und läßt nur etliche Stengel zum Saamen tragen und so lange stehen, bis solcher ausfällt; so zeuget sich das Kraut aus seinem Saamen von selbst beständig fort.

Das XCVI Capitel.

Von den weissen und blauen Lilien.

§ 1.

Es giebt zwar auch gelbe Lilien; iedoch ist mir der Nutzen von diesen nicht so gar bekannt. Die weissen Lilien aber sind in allen Haushaltungen sehr nützlich; anerwogen deren Blumen sehr heilsam sind, wenn man das Lilien-Oel auf diese Art daraus machet; Nehmlich man nimmt die Blätter von Blumen, thut solche in ein Glas oder verglaßirt Gefässe, giesset etwas Baum-Oel darüber, und hänget solches etwan 14 Tage wohl zugemacht an die Sonne oder an einen warmen Ort; alsdenn aber wird es zum Gebrauch verwahret. Es ist besonders heilsam auf alle Schäden, insonderheit auf die Brand-Schäden. Wenn man nur einige von diesen Blättern aufleget und mit dem Oele drüber her schmieret; so heilet es unvergleichlich. Es wird sonst auch Lilien-Wasser von diesen Blumen gemacht.

§ 2.

Die blauen Lilien aber sind sonderlich sehr gut vor das Vieh zu brauchen. Deren Wur-

zeln

zeln laxiren starck. Es nehmen auch daher vielmahls die gemeinen Leute von diesen Wurzeln ein, zu purgieren, und thun dieselben guten Effect. Jedoch müssen nur nicht zu viele auf einmahl eingenommen werden.

§ 3.

Ob nun zwar die Lilien eigentlich in die Blumen-Gärten gehöreten; so sind sie doch auch aus obberührten Umständen denen Hauswirten zu Nutze mit in die Küchen-Gärten zu pflantzen.

Das XCVII Capitel.

Vom Spargel oder Spargen, und wie solcher anzulegen.

§ 1.

Die Spargel-Pflantzen zeuget man von dessen Saamen. Selbigen säet man im Mertz, in ein gut gedünget Land; der Boden muß aber nicht thonigt oder leimigt seyn, sondern der Spargel will einen mit Sand vermischten Boden haben.

§ 2.

Im ersten Jahre werden es nur dünne Stengelgen oder Hälme. Solche schneidet man nach diesem ab. Den Winter über muß man fein dicke Pferde-Mist darauf legen. Im Frühlinge bestreuet man solchen mit Tauben- und Hüner-Mist, und läst den Spargel wieder aufschiessen; dabey muß er auch fein rein gehalten

halten werden. Auf künftigen Frühling kan er sodenn verpflanzet werden.

§ 3.

Das Spargel-Beet wird also zu rechte gemacht: Man gräbet das Beet auf 4 Fuß tieff aus: das gute Erdreich wirfft man alleine, und das schlechte auch. Alsdenn wirfft man guten Küh-Mist in die Grube, und stampfet solchen auf einen Fuß hoch dichte ein; hernach wirfft man einen halben Fuß hoch klare Erde darauf, und alsdenn wird Pferde-Mist darauf gestampft; hierauf wieder etwas Erde, und sodenn wiederum Küh-Mist; nachgehends aber wieder etwas Erde, und endlich wiederum Pferde-Mist fest eingestampft, daß nun also die Grube wieder meistens voll ist. Alsdenn aber thut man eines Fusses hoch klar gemachtes Erdreich, worunter aber Sand gemischt seyn muß, darauf, damit es nicht feste oder bündig wird.

§ 4.

Wenn dieses geschehen; so hebt man die Spargel-Pflanzen aus, und setzt selbige in das zugerichtete Beet auf 2 Fuß aus einander. Die Pflanzen müssen aber auch nicht allzu tieff eingesetzet werden: denn sie wachsen ohne diß schon tieffer hinunter. Ferner nimmt man Hüner- und Tauben-Mist, und streuet solchen eine Qver-Hand hoch über die Pflanzen her. Noch besser aber ist es, wenn man bey denen Kammmachern die Abgänge, so sie vom Horne haben und abschaben, bekommen

men kan, und selbige darauf streuet. Auch kan man bey den Fleischern die Kühe- und Rinder-Schuhe oder Schalen, so sie von den Rinds-Füssen abschlagen, darzu gebrauchen.

§ 5.

Es schiessen alsodenn die Spargel-Pflanzen auf, und läst man solche auch das erste und andere Jahr ungehindert aufschiessen, und schneidet sie nicht ab; so werden die Stöcke desto stärcker. Gegen den Winter aber muß man solche entweder mit Kammmacher-Abgang, oder mit dem in der Lohgärber-Werckstäten gesammleten Kehricht, oder mit Tauben- und Hüner-Mist, eine Spanne hoch bedecken, und oben drüber Pferde-Mist legen. Im Frühlinge nimmt man den Pferde-Mist ab; den Tauben- oder andern kurzen Mist aber muß man gantz flach untergraben; doch so, daß man die Wurtzeln nicht treffe.

§ 6.

Im dritten Jahre wird der Spargel geschnitten, und kan sodenn alle Jahre eine gute Qvantität davon genommen werden; auch kan er wohl 12 und mehr Jahre dauren. Er muß aber ordentlich gepfleget werden, daß man im Herbste fein kurtzen und auch langen Pferde-Mist darüber legt, und im Früh-Jahre allemahl den kurtzen Mist untergräbet. Sehr nützlich ist es auch, wenn man Holtz-Erde, oder die kleinen Späne und Erdreich von den Holtz-Höfen, und darunter Gassen-Koth und Mist mischet, und solches ein Jahr lang

auf

auf einem Hauffen geschlagen liegen läßet, daß es unter einander verfaule, und sich zusammen vermische, und man damit folgendes Früh-Jahr darauf den Spargel dünget und auf die Beete untergräbet.

§ 7.

Man kan auch Sallat-Saamen auf die Spargel-Beete säen. Wenn aber der Spargel kommt; alsdenn muß man jenen wieder abnehmen. So muß man auch die Spargel-Stengel nicht alle den gantzen Sommer durch abschneiden, sondern man läst die schwachen aufschiessen; so werden alsdenn künftig hin desto stärckere Stengel daselbst heraus kommen.

Das XCVIII Capitel.

Wie Mist-Beete zu machen und zu pflegen.

§ 1.

Weil ich an einigen Orten angeführet habe, daß man die frühzeitigen Garten-Gewächse auf Mist-Beete säen kan; so will ich auch allhier anweisen, wie selbige einzurichten. Man mache von starcken Pfosten, oder getrenntem Bau-Holtze, einen Kasten nach Gefallen auf 10, 12 oder mehr Fuß lang, und auf 4 Fuß breit, und auf 18 Zoll hoch: Jedoch kan die eine Längen-Seite 4 Zoll höher seyn, und muß der Kasten also angebracht werden, daß die hohe Längen-Seite

te nach Mitternacht, und die niedrige Län-
gen-Seite nach Mittag zu gerichtet sey. Oben
müssen, wenn er recht gemacht seyn soll, Fen-
ster darinne seyn, daß man das gantze Mist-
Beet überdecken kan.

§ 2.

Alsdenn nimmt man so viel vom Boden heraus, daß man auf 1½ Fuß hoch Mist hinein bringen kan. Darneben muß man das Erdreich, und zwar guten Boden, nehmen, so er aber zu fett ist, ihn mit schwartzem Sande vermischen, und das Erdreich gantz klar machen. Am besten ist es, so man es durch eine Reuter- oder Drat-Rolle wirfft. Holtz-Erde aus alten Weiden- Eichen- oder Erlen-Stöcken oder Stämmen ist auch recht gut darzu.

§ 3.

Wenn man nun das Mist-Beet anrichten will; so bringe man frischen Pferde-Mist auf 1½ oder 2 Fuß hoch hinein, und trete ihn fein dichte; So denn wird er begossen, zugleich aber muß man das klare Erdreich meistens einen Fuß hoch auf den Mist hinein bringen, und hierauf kan man nach Gefallen von frühzeitigen Küchen-Kräutern den Saamen darein säen.

§ 4.

Will man nun, daß die Gewächse darauf starck treiben, wenn der Saamen aufgegangen ist; so kan man um das Mist-Beet einen tieffen Graben machen, daß man damit gleich unter den Mist komme, und den Graben voller frischen

frischen Pferde-Mist stampfen, und solchen begiessen; so entzündet selbiger jenen Mist auch wieder, und treibet alsdenn dieser desto schärfer. So muß auch Pferde-Mist rund herum und dichte an den Mist-Beet-Kasten gebracht, wie auch über die Fenster gedecket, und darüber wiederum anderer Mist geleget werden.

§ 5.

Es muß aber auch bey Sonnenschein, wenn es nicht hart frieret, der Mist von den Glas-Fenstern den Tag über herunter gebracht, und gegen Abend wieder darauf gedecket werden. Denn es thut nicht gut, wenn die Gewächse beständig unter dem Miste eingesperret sind. Sie gedeyen weit besser, wenn sie auch nur ein paar Stunden des Tages aufgemacht werden können, und wenn die Sonne die Gewächse durch die Fenster mit erwärmet. Ist kein Frost; so legt man etwas unter die Fenster, damit Lufft hinein gehen kan.

§ 6.

Will man hingegen die Kosten an die Fenster nicht wagen; so macht man ein Mist-Beet auf die Art, daß solches nur der Erden gleich komme, und bedecket solches an stat der Fenster mit Rohr-Decken und Mist darüber her. Es muß aber auch fleißig, wie schon angeführet, darnach gesehen werden, damit die Gewächse auch Lufft bekommen, daß sie nicht unter den Rohr-Decken und dem Miste ersticken. Daher muß man bey gelindem Wetter und Sonnenschein unter die Decken

Stützen setzen, damit die Gewächse auch fri-
sche Luft bekommen.

Das XCIX Capitel.
Von allerhand Saamen-Zeugung.

§ 1.

Petersilgen- und Pastinat-Wurtzeln, wie auch Winter-Zwiebeln, können gleich in der Erde stehen bleiben, oder im September da-hin gepflantzet werden, wo sie zum Saamen bleiben sollen.

§ 2.

Rothe Rüben, Möhren, Kohl-Rüben und Kohlraby legt man erst in eine Kammer, daß sie fein abtrocknen; und sodenn kan man selbige in ein Gewölbe oder Keller auf oder in trockenen Sand legen, damit sie nicht aus-wachsen. Es müssen aber die Köpfe von kei-ner Wurtzel oder Rübe, welche Saamen tragen soll, abgeschnitten, sondern bloß das Kräutig abgedrehet werden.

§ 3.

Weisse Rüben und Rettige muß man in die Erde legen; doch also: Man macht eine tieffe Grube in trockenem Sande, (im Erd-reichs verfaulen selbige), und deckt sie alsdenn auch mit trockenem Sande zu, darinne blei-ben sie recht gut.

§ 4.

Es ist mir auch noch eine Methode, viel
weisse

weisse Rüben-Körner zu erzeugen, vorgekommen. Nehmlich man säet auf ein Flecken, und wenn es auch im Felde ist, nach Johannis weisse Rüben-Körner, aber ziemlich dicke, wie Rübe-Saamen. Diese weisse Rüben läßt man also stehen, welche denn künftig dergestalt viel Saamen oder Körner tragen, und schossen, auch zeitlich reiff werden, daß man den Saamen zu guten zeitigen Rüben mit Nutzen brauchen kan. Im Iulio oder Augusto kan man wieder vor diesem Saamen zu fernerer Körner-Zeugung säen, u. werden die Rüben auf das andere Jahr auch von diesen Körnern gut. Wenn man sie aber noch einmahl wieder zum Saamen aussäet, welcher denn das dritte mahl davon genommen wird; so will es nicht mehr recht gut thun, sondern es werden davon gar schlechte Rüben, und schiessen die meisten gar bald in Saamen, wie der Sommer-Rübe-Saamen.

§. 5.

Mit dergleichen Saamen wird öffters mancher betrogen, welcher ihn unwissend gekaufft hat. Es ist aber von solchen Leuten nicht recht, die pur um des Geitzes halber solchen Saamen gezeuget, u. könten sich dieselben schon genügen lassen, wenn sie von ihren weissen Rüben-Körnern zweymahl guten Profit gemacht, mithin es das dritte mahl lieber unterwegen liessen, und dagegen wieder ordentlich die im Winter vergrabenen grossen weissen Rüben steckten. Alsdenn ist es wohl zu gönnen, da man ja so schon zweymahl weisse

Rüben-Körner genug erbauen und gut Geld daraus lösen kan.

§ 6.

Den Rapp-Saamen betreffend, so ziehet man von den besten Kohl-Köpfen so viele, als man zum Saamen haben will, mit den Wurtzeln aus, bindet solche Paar-weise an den Wurtzeln zusammen, hänget selbige also unter das Dach, und lässet sie abtrocknen, daß die Blätter welck werden. Alsdenn setzet man sie in ein Gewölbe oder in einen Keller, daß sie nicht frieren. Doch müssen sie auch nicht in einem gar warmen Keller stehen; sonst wachsen solche aus. Bringet man sie denn im Früh-Jahre in den Garten, und kommt ein Nacht-Frost; so sind sie hin. Besser ist es, wenn die Kopf-Stauden unter dem Dache abgewelckt sind, daß man eine Grube in den Sand, wie zu denen weissen Rüben gräbt, und die Kohl-Köpfe bis auf das Früh-Jahr hinein legt; da man sie denn wieder heraus langen und zum Saamentragen aussetzen kan. Zu mercken ist hierbey, daß sie trocken eingelegt werden; sonst faulen sie sehr. Eben so ist mit dem Blumen- und Welsch-Kohl zu verfahren.

Das C Capitel.

Wie die Erd-Flöhe zu vertreiben.

§ 1.

Die gröste Fatalität der jungen Kraut-Kohl- und

und dergleichen Pflantzen ist wohl diese, daß selbige von denen Erd-Flöhen abgefressen werden; weshalber nachfolgende Mittel zu gebrauchen. Man nehme von der ordentlichen Holtz-Asche etwas in ein Sieb, und übersiebe damit die Beete über und über, wenn die Pflantzen bald aufgehen wollen. Die Toback-Asche ist noch besser; von selbiger kommen die Erd-Flöhe bald weg. Weswegen die Tobacks-Schmaucher allezeit ihre Tobacks Asche in ein Geschirre klopfen, und solche alsdenn über die Pflantzen-Beete streuen können; selbige vertreibet die Erd Flöhe geschwinde.

§ 2.

Sonst nehme man auch Säge-Späne von hartzigen oder kiefernen Höltzern aus der Schneide-Mühle, und schütte dieselben, so bald man den Saamen gesäet hat, gleich auch darüber her. Sind die Säge-Späne naß geworden, wenn es nehmlich geregnet hat; so streue man wieder frische Säge-Späne darüber. Solche halten die Erd-Flöhe auch zurücke.

§ 3.

Oder man nimmt ein Stücke ungelöschten Kalck, und legt ihn in ein Faß; alsdenn wird Regen-Wasser darauf gegossen, wie auch eine Hand voll Saltz hinein geschmissen; und hernachmahls dieses Wasser über die Beete und Pflantzen mit einer Becker-Streiche oder einem Pinsel gesprenget. Zu mercken ist hierbey; wenn das Wasser mit dem Kalcke und Sal-

ze 24 Stunden gestanden hat; so seiget man es ab, und wirfft den Kalck weg.

Das CI Capitel.
Von einem Baum-Garten.

§ 1.

Besonders nutzbar ist wohl vor einen Land- und Ackermann die Zieh-und Pflantzung derer Bäume, als woraus doch in der Haushaltung manches Jahr viel Nutzen erfolget. Obzwar das Obst nicht alle Jahr geräth; so muß doch ein verständiger Hauswirt deshalber nicht gleich nachlassen, sondern dennoch die Baum-Zücht unausgesetzt fortführen. Hat er gleich keinen absonderlichen Platz im Baum-Garten darzu; so kan er doch im Küchen-Garten an einer Seite ein Plätzgen zu einer Baum-Schule erwählen, oder auch etwas Frantz-Bäume an den Gängen haben. In der Mitte des Küchen-Gartens ist es nicht thulich, immassen unter den Bäumen nicht viel gute Garten-Gewächse wohl fortkommen.

§ 2.

Um also erstlich die Bäume von Kernen zu ziehen; so müssen, was Kirsch- und Pflaumen-Kerne sind, selbige gleich in die Erde gebracht werden, wenn die Früchte recht reiff geworden. Desgleichen thut man auch mit denen Apricosen- Pfirschen- Morellen- und Mandel-Kernen; wiewohl einige diese Kerne erst

rst in einen Kasten mit Erde den Winter über
egen, sodenn aber im Früh-Jahre die harten
Schalen davon abmachen, u. die Kerne so bloß
nit in das Erdreich bringen. Welsche Nüsse ste-
ket man auch im Frühlinge; die Lamperts-
Nüsse aber gleich im Herbste, u. sind die letztern
nit ihren jungen Schößlein nebst den Wur-
zeln noch geschwinder fortzubringen. Aepfel- u.
Birnen-Kerne nimmt man nicht gleich aus dem
Obste, weñ es nur vom Baume kommt; sondern
es muß erst recht weich und gut geworden seyn.

§ 3.

Ist es nun zeitlich Obst; so säet man die
Kerne im Herbste, vom Lager-Obste aber
im Frühlinge. Im Früh-Jahre streuet man
auch gute leichte Holtz-Erde oder etwas kur-
zen Mist, oder trockenen Gassen-Koth dar-
über. Gehen nun die jungen Stämmlein
auf; so muß man zwar das hohe oder dasje-
nige Unkraut, so starcke Stengel hat, nicht
aufkommen lassen. Gantz helle aber muß man
sie auch nicht jäten; immassen sie mit dem klei-
nen Unkraute frischer stehen. Auf den Herbst
und Winter deckt man die jungen Stämm-
gen, da sie noch zart sind, mit Stroh zu;
sonst verfrieren sie gar leicht, und läßt man die-
selben drey Jahr also stehen.

§ 4.

Nach diesem hebt man die Stämmlein,
wo sie zu dichte stehen, aus, und bringt sie auf ei-
nen andern Ort. Wenn sie nur einen gu-
ten Fuß breit aus einander zu stehen kommen;

so ist es schon genug. Was nun wächsige Stämmlein sind, die können schon im dritten Jahre oculiret werden; welche aber erst versetzt sind, dieselben müssen wieder noch ein Jahr stehen, bis sie erst wieder vollkommen angewachsen.

§ 5.

Bey dem Verpflantzen ist besonders in Acht zu nehmen, daß man die Neben-Reislein fein subtil abschneidet. Ist es schon ein starck Stämmlein; so müssen die Spitze und die Aeste auch gestutzt werden. Die Wurtzeln, so breit ausgelauffen oder zerrissen sind, schneidet man auch weg. Die Versetzung der jungen Stämmlein geschiehet am besten im Mertzen, drey Tage vor dem Neuen Mond.

§ 6.

Dieser Haupt-Grund ist bey allem Baumsetzen in Obacht zu nehmen, daß wenn man einen Stamm, er sey jung, oder alt, wild oder heimisch, ausheben will, man auf der Rinde ein klein Zeichen, entweder nach Mitternacht, oder nach Mittag zu, welches gleich viel ist, mache, und also an diesem Zeichen mercke, wie der Baum und mit welcher Seite er im Morgen, oder Abend, Mittag, und Mitternacht, gestanden habe; immassen er auch eben so wieder eingesetzet werden muß, wenn er gut fortkommen soll. Denn das Holtz und die Rinde an den Bäumen ist nach den vier Haupt-Winden geartet.

§ 7.

Wenn nun der Baum wieder also eingesetzet wird, wie er vorher gestanden hat; so bedarff derselbe keiner Veränderung, und daß solcher erst wieder nach den andern Seiten mit seinem Wachsthume eingerichtet wird; wie denn ein Baum- und Holtz-Erfahrner vorher schon wissen wird, daß die Seite des Baumes, so Mitternachtwärts stehet, von der Seiten, so Mittagwärts stehet, so wohl am Holtze, als an der Rinde, gar sehr unterschieden ist. Und also differiret es auch mit den andern Seiten. Welches ein ieder, so Bäume pflanzen will, besonders in acht zu nehmen hat, wenn anders die Bäume glücklich fortkommen sollen.

§ 8.

Ob nun zwar wohl einige Bücher von unterschiedenen künstlichen Arten der Pfropf- und Peltzung derer Bäume am Tage liegen, welches aber doch nur bloß mehr eine Curiosität ist, als daß Nutzen davon geschaffet werden mag, und ich auch besonders in diesem Tractate vor die Erfahrnen nichts künstliches erdencken, oder an den Tag geben, sondern nur denen Unwissenden zu Einrichtung einer tüchtigen Haushaltung Anleitung geben will; so soll auch allhier nur mit wenigem von nützlicher Ziehung der Bäume, und also auch vom Oculiren, Pfropfen und Ablactiren, gehandelt werden.

Das CII Capitel.
Vom Oculiren.

§ 1.

Die Zeit des Oculirens ist im Junio und Julio, drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond. Es muß aber der Stamm nicht erst in diesem Jahre gesetzt worden seyn, sondern schon ein Jahr gestanden haben, und dessen Wurtzel bereits völlig angekommen seyn, damit sich alsdenn auch die Schale vom Holze völlig und gut ablösen läßt. Ist dieses nicht, so wird selten was daraus. Die Reiser hierzu bricht man nur von tragenden Bäumen; und gerne die, so gegen Aufgang der Sonne stehen, ab. Die Augen oder Knöpfgen müssen aber auch unversehret seyn. Man setzt auch wohl die Reiser in das Wasser; so lösen sie sich desto besser ab, wenn man nicht etwan das Reis so gleich vom Baume oculiren kan.

§ 2.

Hierzu hat man nun ein fein subtiles und scharfes Messerlein mit einem Ballen, damit man nicht mit der Spitze im Aufschneiden in das Holtz hinein komme. Man nimmt also am Stämmlein ein Fleckgen, wo es fein glatt ist, und schneidet qver über einen Schnitt nur bloß durch die Rinde, und so denn gegen die Mitte dieses Qver-Schnittes wieder einen Schnitt die Länge hinauf, etwan einen guten

guten Zoll lang. Man hat aber auch vorher schon das Auge von dem guten Reise auf diese Art abgelöset: Man schneidet nehmlich ein Paar Stroh-Halmen breit unter dem Auge die Rinde qver über durch, und etwan auf dem halben Reise herum, so denn aber auch zu beyden Seiten neben dem Auge hinauf, und so, daß über dem Auge ein halber Zoll breit Rinde bleibe, welche man aufwärts zuspitzet, unten aber gerade bleiben läßt. Alsdenn löset man mit einem dünnen Beinlein am Stämmlein die Rinde in dem länglichten Schnitte zu beyden Seiten etwas ab, und schiebet das Auge hinein, daß es im Qver-Schnitte unten auf des Stamnes Rinde aufstehe. Hernach bindet man mit Bast die Rinde des Stammes über dem Auge, so wohl als auch unten, zu, damit der Regen oder die Nässe nicht hinein fallen kan. Hat das Stämmlein oben viel Holtz; so stutzt man oben das Holtz etwas ab. Zu gedencken ist auch, daß das Laub-Blat am Auge nicht ausgebrochen, sondern im Stiele abgeschnitten werden muß, daß etwas vom Stiele am Auge stehen bleibt.

§ 3.

Wenn man nun um Bartholomäi hin siehet, daß die Augen angewachsen; so bindet man den Bast wieder ab. Auf das Früh-Jahr im Mertz schneidet man den Stam̃ über dem Auge kurtz weg, u. bekleibet ihn mit Baum-Wachs.

§ 4.

Uiberhaupt thut auch ein Hauswirt, so Bäu-

Bäume ziehen will, sehr wohl, wenn er das Oculiren lernet, allermassen der Nutzen hievon dieser ist, daß man einen jungen Stamm, wenn er auch nur wie eine starcke Feder-Spule ist, welcher aber zum Pfropfen noch nicht angehet, oculiren kan, und also ein paar Jahr eher einen guten Baum bekommt, als durch das Pfropfen. So ist hierbey auch noch dieser Nutzen: Oculirt man einen so schwachen Stamm, und er bekäme nicht; so oculiret man ihn auf das andere Jahr wieder, und der Stamm ist immer noch ganz. Käme er auch sodenn wieder nicht; so kan er doch nachgehends erst gepfropfet werden.

Das CIII Capitel.

Vom Pfropfen.

§ 1.

Dieses ist nun zwar gemein genug, nur will ich hierbey dieses anmercken, daß, wenn die Pfropf-Reiser gut fort kommen sollen, die Rinde des Reises auch just auf die Rinde des Stammes im Einstecken kommen, und beyde dichte auf einander geschoben werden müssen. Auf einem starcken Stamme muß besonders die Rinde des Reises auf die mittlere Rinde des Stammes, und eher nach der innersten, als äussersten Rinde kommen.

§ 2.

Auch muß man hierbey dieses in Acht nehmen,

men, daß man Birnen auf Birnen, und Aepfel auf Aepfel setzt, als welche am besten fortkommen. Zwar werden auch wohl auf Weißdorn vielfältigmahl Birnen oculiret und gepfropfet, und werden auch gute Früchte davon; der Stamm aber bleibet dennoch unten allezeit schwächer, weshalber er auch tieff weggeschnitten werden muß. Desgleichen pfropft man auch Aepfel auf Weiden. Dieses ist aber gewiß, daß, wenn etwas von guten Früchten und deren Kernen gezogen, und hernach wieder von guten Früchten darauf gepfropfet worden, iederzeit bessere Früchte, als von wilden und andern dergleichen Stämmen kommen. Franz-Obst aber wird auf Qvitten- und Adams-Aepfel-Stämmen sehr gut. Apricosen und Pfirschen auf Roß-Pflaumen-Stämme wie hingegen die grossen Pflaumen auf den Schwartzdorn und Mispeln auf Weißdorn und Birn-Stämme zu pfropfen, gehet auch an.

Das CIV Capitel.
Vom Ablactiren.

§ 1.

Das Ablactiren hat diesen Nutzen: wenn man einen Baum hat, dessen Aeste tieff hängen; so setzet man dabey wilde Stämme, die aber auch so hoch sind, daß sie an die Zweige hinan reichen können. Alsdenn kommt man her und schneidet den Zweig auf die Helfte hinein

ein, als ein Pfropf-Reis; den wilden Stamm aber schneidet man ab, spaltet ihn auf, und drücket den Ast also in den Spalt hinein, wie ein Pfropf-Reis. Doch, wie gedacht, so kommt er nur halb hinein, nur daß eine Rinde auf die andere accurat zu stehen kommet. Hierauf verbindet und kleibet man solchen mit Baumwachs zu.

§ 2.

Da nun der Ast das eine Jahr einwächst; so schneidet man solchen auf den Herbst oder im Früh-Jahre von seinem alten Baume, und dichte an dem neuen und jungen Baume ab, und kan ihn also weiter setzen. Dergleichen Bäume bekleiben gut, und hat man gleich im andern Jahre einen Fruchttragenden Baum; besonders so man einen Ast mit Trage-Knospen hinein ablactiret. Es wird auch in zwey bis drey Jahren schon ein Baum, der seine Früchte recht wohl giebet. Nur muß man noch dieses in Acht nehmen, daß man gleich vom Anfange einen guten langen Pfahl dabey setzet und den aufgesetzten Ast anbindet; indem sonst der Wind gar leicht dem ablactirten Ast, da er nur noch gar leichte angewachsen ist, wieder herunter bricht.

§ 3.

Es sinnen zwar, wie oben gedacht, einige allerhand künstliches Peltzen und Pfropfen aus, sencken Aeste ab, wie die Weinstöcke, welches auch angehet, hängen Kasten mit guten Erdreich im Herbste an einen Ast, daß derselbige

auf künftiges Jahr darinnen wurtzelt. Und was dergleichen mehr ist; welches ich aber nicht einmahl der Mühe werth zu seyn erachte, allhier zu berühren; immassen, wenn man es bey dem Lichte besieht, nichts draus wird. Derowegen thut man klüglicher, wenn man bey dem ordentlichen Pfröpfen und Oculiren bleibet.

§ 4.

Dieses aber gehet wohl an, wenn man Aepfel von schöner Couleur haben will; so pfropfet man rothe Aepfel auf gelblichte gute Aepfel, und das andere Jahr auf eben dieses Reis wieder eine andere Couleur, so werden alsdenn schöne Aepfel daraus. Will man auch eine späte Art Birnen zu zeitigen haben; so oculire oder pfropfe man späte auf einen guten zeitigen Stamm, u. s. w. So kan man auch die Arten zu späten und zeitigen nebst ihren Couleuren verändern, wenn man gute Reiser wieder auf gute und schon einmahl gepfropfte Stämme setzt.

Das CV Capitel.

Wie gutes Baum-Wachs zu machen.

§ 1.

Man nehme ½ ℔. Wachs und 1 ℔. Hartz, und lasse solches warm durch einander zergehen;

Oder

Oder

½ ℔. Terpentin, 1 ℔. Hartz, 4 Loth Lein-Oel, 3 ℔. Wachs, und solches unter einander geschmoltzen;

Oder

½ ℔. Wachs, ¾ ℔. Hartz, ½ ℔. Pech, und ½ ℔. Schweine-Schmeer;

Oder

Hartz und Wachs, iedes gleich viel, und hierzu Baum- oder Lein-Oel gethan.

§ 2.

Wenn man nun die hier bemeldeten Arten von Baum-Wachs machen will; so nehme man unter selbigen eine Dosin, welche man verlangt, thue die darzu gehörigen Ingredientien in einen töpfernen Tiegel, und lasse sie über Kohlen gemächlich warm werden; wobey auch solches alles wohl durch einander gerühret, alsdenn in eine Schüssel mit kaltem Wasser gegossen, und mit den Händen brav durchgeknetet wird. Will es ja an die Hände kleben; so bestreicht man die Hände mit Baum- oder Lein-Oel, da es denn nicht mehr anklebet. Hernach knetet man es durch, bis es vollends gantz kalt wird; und alsdenn wird es in eine Blase gesteckt und verwahret.

Das CVI Capitel.

Wie die Bäume zu versetzen und zu pflantzen, daß sie gut wachsen und fortkommen.

§ 1.

Hiebevor habe ich schon angeführet, wie der Haupt-Grund bey dem Bäume-Fortsetzen dieses sey, daß man selbige vorher, ehe man sie aushebet, bezeichnen und mercken solle, wie sie erstlich gestanden haben, und daß man sie sodenn auch wieder eben also nach den Plagis mundi einsetzen müsse, wenn sie anders gut fortkommen sollen. Es ist aber auch nöthig, daß man den Grund und Boden beobachte. Wenn man einen frischen und feuchten Boden haben kan; daselbst wachsen die Bäume am besten. Jedoch muß man auch keinen wässerigen Grund wählen. Denn darinne kommen die Bäume eben so wenig, als wie im Sande, oder auch im kiesichten und grandigen Boden fort.

§ 2.

Findet man nun, daß oben gut Erdreich und darunter gar schlechter Boden ist; so wirfft man bey dem Löchermachen das gute Erdreich alleine, und das schlechte auch besonders. Hernach wirfft man bey dem Baumesetzen das gute Erdreich zuerst hinein, daß die Wurtzeln darauf kommen und auch damit

bedeckt werden, und nach diesem das schlechte oben darauf. Wo aber schlechter Boden ist; so kan man denselben auf folgende Art verbessern.

§ 3.

Man mache im Herbste Löcher von 5 Fuß breit und lang, oder also rund und in der Breite. Alsdenn nehme man Leimen, und etwas weniges Sand, und vermische es, wo der Boden nicht vorher schon sandig wäre. Ist er aber sandig; so werffe man im Herbste nur etwas Leimen, mit guter Erde vermischt in die Löcher. Hat man auch Holtz-Erde; so mische man dergleichen mit etwas Leimen unter einander, und lasse es bey dem Loche den Winter über liegen. In Ermangelung der Holtz-Erde aber nehme man Säge-Späne von Kiefern oder Tannen-Holtze.

§ 4.

Wenn man nun im Februar oder Mertz, welches die beste Zeit darzu ist, und zwar 3 Tage vor, und 3 Tage nach dem Neuen Mond, die Bäume versetzen will; so hebe man die also gezeichneten Bäume, wie oben berühret, aus, und putze an selbigen die vielen Aeste ab, daß nur etwas daran bleibe. Desgleichen muß auch die Spitze nebst denen überley breiten Wurtzeln abgestutzt werden. Sodenn werffe man auf den ersten in das darzu gemachte Loch geworffenen Leimen etwas Salpeter hinein, und hernach etwas vom guten Erdreich und den Baum oben darauf,

und

und alsdenn wieder gutes Erdreich, bis die Wurtzeln bedecket sind. Wenn das Loch bald zugefüllet ist; so lege man in dem Loche rund herum guten Rinder-Mist; doch aber ja nicht an die Wurtzeln, sondern nur von ferne. Hierauf wird derselbe brav eingestampft, und alsdenn vollends auch der Mist und des Baumes Wurtzeln mit Erde zugedeckt, und solche dichte eingetreten; so giebt der Mist dem Erd-Boden Krafft, und wird also das grosse Loch zu gutem Boden, daß, wenn also nur die Wurtzeln erst im guten Boden so breit fortlauffen können, der Baum hernach auch vollends fort wächst. Endlich muß auch ein guter, langer und starcker Pfahl an den Baum gesetzet werden, daß ihn der Wind nicht so hin und her bewegen kan.

§ 5.

Wäre aber ein starcker Baum fortzusetzen nöthig; so muß man vorher ein recht grosses Loch, und hernach im Herbste um den Baum herum einen Graben machen, doch nicht dichte daran, sondern von ferne, wie man vermeynt, daß die Wurtzeln bald aus seyn. Wenn es nun im Winter gefrieret; so muß man noch tieffer in den Graben hinein miniren, bis daß man vermuthlich unter die Wurtzeln ist. Alsdenn begeußt man das Erdreich, so auf und an den Wurtzeln ist, mit Wasser. Und dieses thut man ein paar Tage, damit also der Baum und die Erde auf den Wurtzeln in einen Klumpen fester zusammen frieren. Nach diesem

sem muß man die Wurtzeln tieff untermini-ren, und sodenn eine Holtz-Schleppe oder starcken Schlitten bey der Hand haben, den Baum also mit Hebe-Bäumen sammt dem daran gefrornen Erdreiche heraus heben, auf den Schlitten bringen, und solchen an seinen neuen Ort hinführen und in das Loch einsetzen; hernach aber, wenn es wieder aufthauet, das Loch neben seinem mit dahin gebrachten Erd-reiche mit gutem Erdreiche vollends voll fül-len; so wird alsdenn der Baum auch wieder gut wachsen. Auf diese Art kan man Bäu-me fortbringen, die wohl zwey Spannen di-cke sind, und werden selbige so gut, ja zuwei-len noch besser, als auf ihrem ersten Orte, wachsen.

Das CVII Capitel.

Wie die alten Bäume besonders zu pflegen seyn.

§ 1.

Im November soll man die Bäume über denen Wurtzeln aufgraben, und von ferne ei-nen Graben auf 1 ½ Fuß rund herum machen; hernach so wohl in das aufgegrabene Loch am Baume, als auch in den Graben, Mist brin-gen, und also den Winter liegen lassen, im Frühlinge aber den Mist wieder mit Erde zudecken. Und dieses soll alle zwey Jahr ge-schehen; so wird man sehen, wie die Bäume

so

so gut wachsen und Früchte tragen werden.

§ 2.

So soll man auch im Frühlinge mit einem Pfahl-Eisen ein Paar Löcher nicht weit vom Stamme zwischen den Wurtzeln durchstossen, worein man, besonders im April, May, Iunio und Iulio fleißig Mist-Lacke giessen soll. Solches giebet den Bäumen auch Nahrung, und frischet das ohne dem unter den Wurtzeln trocken seyende Erdreich gut an.

§ 3.

Ferner soll man so wohl die Raupen im Iulio, als auch die Nester mit den vollgeschöchten Eyern im Decembri und Ianuario abbrechen und verbrennen. Man muß aber auch dem Baume nicht überley viel Holtz lassen. Schiesset er zu viel in das Holtz; so muß man einige Aeste, insonderheit die Ausschößlinge an dem Stamme und Wurtzeln, wie auch die Wasserschösse auf dem Baume und den Aesten, abschneiden.

§ 4.

Den Moos muß man auf den Bäumen auch nicht überhand nehmen lassen, sondern gleich nach den Regen-Wettern mit einer Kratze fein abkratzen. Bey trockenem Wetter geht der Moos nicht gut ab, und nimmt derselbe dem Baume viel Kräffte weg.

§ 5.

Auch soll man die alten Bäume an den Aesten fein ausputzen. Wo dürre oder magere

Aestgen sind, dieselben muß man abschneiden. Und dieses ist am besten von Martini bis Licht-Messe. Es gehet zwar wohl auch noch bis in den Mertz an; aber am Kern-Obste soll man nach Licht-Messe nichts mehr abputzen oder beschneiden.

Das CVIII Capitel.

Dienliche Mittel wider den Krebs, den Wurm, und die Ameisen an den Bäumen.

§ 1.

Wider den Krebs an denen Bäumen.

Wenn der Krebs an den Bäumen ist; so bekommt der Baum schwartze Striche oder Flecken, fast als ob sie hinein gebrannt wären. Diese schwartze Flecken muß man mit der Rinde bis auf das frische Holtz wegschneiden, und den abgeblößten Fleck mit Leimen und untermengtem Rinder-Miste wieder fein dichte zubinden, daß keine Nässe oder Regen hinein fallen kan.

§ 2.

Wenn die Würme in die Bäume kommen;

So nimm Asche und Baum-Oel, und bestreiche den Baum damit, so sterben die Würme.

Oder

Nimm Pfeffer, Lorbern, Myrrhen und Wein,

Wein, unter einander gemischt; alsdenn wird ein Loch in den Baum herunterwärts bis auf den Kern gebohret, solches hinein gegossen, und das Loch mit einem Dorn-Pflocke verkeilet.

Oder

Man bestreiche den Baum mit Rinder-Horne und Eßig.

§ 3.

Wider die Ameisen, so denen Bäumen Schaden thun.

Die Blätter, so von denen Ameisen schwartz oder welck werden, soll man sogleich abnehmen und wegwerffen, damit diese das andere Laub nicht auch anstecken.

Oder

Man bestreiche den Stamm mit Vogel-Leim; so kommen die Ameisen nicht hinauf.

Oder

Nimm den Safft vom Kraute Portulac, mit Eßig vermischt, und bestreiche damit den Stamm.

Oder

Nimm ungelöschten Kalck, lege selbigen 24 Stunden lang im Wasser; hierauf das Wasser abgeseiget, und um den Baum herum gegossen.

Oder

Nimm Asche und Saltz, und streue solches um den Stamm herum.

Oder auch

Asche und Wein-Hefen, unter einander gemischt, und den Stamm damit bestreichen.

Das CIX Capitel.
Von Weinbergen.

§ 1.

Unter denen Gewächsen des Erdbodens ist wohl unstreitig nächst dem Brodte der Weinstock vor das edelste Gewächse zu achten. Und gleichwie die Feld- und Garten-Früchte dem menschlichen Cörper Nahrung und Kräffte geben; also ist auch der Wein nicht minder dem menschlichen Leibe und Geiste eine Erqvickung, da so wohl durch den mäßigen Gebrauch des Wein-Geträncks nicht nur das Geblüte des Menschen, wodurch das fleischige Wesen des gantzen Leibes mit unterhalten wird, angefrischet und ermuntert, sondern auch der Geist und die Sinne erqvicket werden. Welches der weiseste unter allen Königen, der König Salomon, mit diesen Worten deutlich an den Tag gegeben, da er saget: Der Wein erfreuet des Menschen Hertz. Und ist zwar auch wohl an dem, daß wenige seyn werden, die nicht gerne ein Glas Wein trincken sollten, wie er denn auch, wenn er in seiner Masse genossen wird, erst berührter massen als eine Artzeney und Erqvickung des Menschen zu achten ist. Dahingegen ist der

Uiber-

Uiberfluß desselben auch fast ein Gifft zu nennen. Doch diejenigen, so ihrer Vernunfft folgen, geniessen auch dieses edele Gewächse in gehöriger Observantz und mit Dancksagung.

§ 2.

Es ist aber auch der Erden-Kreis hin und wieder vielfältig mit dieser edlen Gabe von dem grossen GOtt beschencket worden. Wir wollen nur von unserm Europäischen Welt-Theile etwas betrachten und die Gnaden-Geschencke GOttes bewundern. Was hat Ungarn nicht vor vortreffliche Weine, besonders den Tockayer? Wie sind die Spanischen Weine nicht so angenehm? desgleichen die Frantzösischen, als der Burgunder, *Champagner*, der Frantz-Wein, u. d. g. wie auch die Italienischen Sete, u. s. w. Nur daß die Weine in denen warmen Ländern zwar gar süsse und angenehm, dabey aber auch hitzig sind. Sehen wir hiernächst unser geliebtes Deutschland an, was giebt es nicht auch darinnen vor gute und gesunde Weine? Als da sind der Rhein-Wein, der Bacharacher, der Moseler, der Neckar-Wein, der Roßweiner, Binnigheimer, und Zabergäuer, der Francken-Wein, besonders der Steinheimer, der Meißnische zu Meissen und der Wein-Bühle, der Oestereicher, der Tyroler, und dergleichen. So sind auch unsere Deutsche Weine uns Deutschen am gesündesten und nützlichsten. Weil denn aber der Wein-Bau durch den gemeinen und Landmann eigentlich verrichtet

werden muß; so habe ich solchen billig auch allhier mit anführen mögen, und den Anbau und die Pflegung des Weinstockes kürtzlich mit anzeigen wollen.

§ 3.

Es erfordert der Wein-Bau vornehmlich diese Stücke: 1) das Misten oder Düngen, 2) das Schneiden, 3) das Einlegen, 4) das Hacken, 5) das Sticheln oder Pfählen, 6) das Erbrechen, 7) das Hefften, und 8) das Jäten, welches alles ich nunmehro deutlicher angeben will.

§ 4.

1) Muß der Weinberg wenigstens in zwey oder drey Jahren einmahl gut gedünget werden. Wird ein neuer Weinberg angeleget; so muß solcher auf drey Fuß tieff, wie ein Küchen-Garten regolet werden. Jedoch so, daß der gute Boden hinunter, und der schlechte herauf komme. Auf welches so denn die Düngung folgt und mit unter gehacket wird. Komt ja ein Fleck Weinberg ausser den Kräften und will er nicht mehr recht tragen, so, daß etwan die Stöcke zum Theil ausgehen, und an denen andern auch nicht sonderlich mehr Trauben werden; so ist das beste, man regolet solchen ausgekräfften Fleck Weinberg wieder auf das neue, und leget junge Stöcke ein; da denn bald wieder eine ordentliche Weinlese zu hoffen seyn wird, immassen der Wein-Stock, so drey Jahre gestanden hat, seine vollkommene Früchte oder Trauben tragen kan.

§ 5.

§ 5.

2) Im Februar und Mertz wird der Wein
geschnitten. Hieran ist gar viel gelegen, im-
massen mit dem unvorsichtigen Schneiden
so wohl viel an guten Trauben, als auch an
den Stöcken selbst, ruiniret werden kan. Mit-
hin hat man sich hierbey wohl in Acht zu neh-
men und ordentlich zu verfahren. Denen
schlechten oder magern Stöcken werden nur
zwey Augen gelassen. Denn sonst ruiniret
und entkräfftet man den Stock vollends, wenn
er so viel Holtz und Trauben treiben soll.
Denen, die noch mittelmäßig an gutem Hol-
tze sind, lässet man drey Augen. Denn die-
se können schon mehr vertragen, und haben auch
mehr Kräffte, daß man also einem solchen Sto-
cke nicht zu viel thut, und kan derselbe schon
drey Augen, so wohl im Holtze, als auch zu
Trauben, gar gut ernähren. Denen aber,
die fein grob und frisches Holtz haben, kan
man füglich vier Augen lassen; anerwogen an
dem groben Holtze auch gute fette Wurtzeln
sind. Denn schlechte Wurtzeln treiben kein
starck Holtz. Sonst muß auch dieses noch hier-
bey in Acht genommen werden: Wenn viel
Wein geworden; so müssen die Stöcke etwas
weniger hoch geschnitten werden, damit man
die Stöcke nicht zu sehr zum Treiben nöthige,
wodurch sie endlich gar in Abgang kommen.
Sind aber wenig Trauben und viel Holtz
gewesen; so muß man desto mehr beschneiden.
Und wenn etwan nur mittelmäßige Trauben
gewe-

gewesen; so wird auch mittelmäßig beschnitten. Welches ein geschickter Wein-Gärtner allemahl in acht zu nehmen weiß.

§ 6.

3) Muß auch in einem Weinberge diese Vorsicht gebrauchet werden, daß man allezeit junge Stöcke durch das Absencken und Einlegen zu ziehe. Das Absencken ist zwar wohl das gewisseste. Jedoch geschiehet hierdurch denen alten Stöcken eben auch nicht viel gutes; es macht auch im Weinberge wegen des Absenckens in der Arbeit einige Verhinderniß, und siehet auch nicht ordentlich aus. Immittelst ist dieses Absencken gleichwohl auf diese Art recht nützlich: Wenn man siehet, daß der alte Stock beginnet schlecht zu werden; so kan man gleich wieder einen dabey absencken. Wenn nun der junge angewachsen; so nimmt man den alten weg, und ziehet also den jungen fort. Das Einlegen aber soll billig alle Jahre geschehen, und soll man, wenn die Stöcke geschnitten werden, etwas von dem besten und reiffen Holtze derer besten Arten, welches abgeschnitten wird, auf einen Fleck am Weinberge besonders einlegen. Darzu macht man tieffe Gräben, und leget also die Reben dichte bey einander her und so tieff ein, daß nur drey Augen aus der Erde bleiben. Wenn diese hernach zwey Jahr also angewachsen; so sind solches die schönsten Stöcke zum Ausbessern, wo alte ausgegangen, oder wo neue Flecke angelegt werden, zum Einlegen recht nützlich.

ich. Wie denn, so bald der Wein geschnit-
en ist, auch überall ausgebessert und frische
Stöcke eingelegt werden müssen.

§ 7.

4) Das Hacken muß auch tüchtig geschehen.
Denn gut gehackt ist halb gedünget. Die
rdentliche Hack-Zeit ist im Mertzen; wie-
wohl, nachdem die Witterung ist, auch schon
n Februar damit angefangen wird, auch kan
wohl erst im April gehackt werden. Jedoch
nuß mit dem Hacken nicht angestanden wer-
en, bis die Reben Augen kriegen; sonst ge-
chiehet alsdenn zu viel Schaden. Es muß aber
uch kein tieff gehacket werden. Je tieffer ge-
ackt wird, desto besser ist es. Die obersten
Seiten-Wurtzeln müssen weggehauen, die
Hertz-Wurtzeln aber ja geschonet, die Stei-
ie auch fein aus- und auf Hauffen geworffen,
achgehends der Weinberg geräumet, und
ie Steine und dergleichen heraus geschafft
verden.

§ 8.

5) Alsdenn wird gestichelt und gepfählt,
nd die Reben mit kleinen Wieden an Pfäh-
e geheftet. Womit aber auch fein subtil um-
ugehen ist, damit man die Augen an den Re-
ben nicht abstosse, oder die Wiede gerade über
das Auge lege, wodurch ein ziemlicher Scha-
e geschieht.

§ 9.

6) Im August hin muß das junge Holtz er-
brochen werden. Denn dieses ist unumgäng-
lich

lich nöthig, damit sowohl das Holtz nicht wei-
ter hinaus schiessen kan und besser reiff wird, als
die Kräffte nicht nur in die Trauben, sondern
auch die Trauben selbst desto freyer in die Son-
ne kommen, und diese also selbige mit ihren
Strahlen besser erwärmen und kochen könne.

§ 10.

7) Hiernächst müssen auch die Reben fein
ordentlich mit Stroh gehefftet werden, damit
auch die Trauben gewisser und besser hängen.

§ 11.

8) Und endlich muß der Weinberg vom
Unkraute, welches nicht nur denen Stöcken,
sondern auch dem Weine grossen Schaden
thut, fein rein und sauber gehalten werden. De-
rowegen muß wenigstens im Junio einmahl der
gantze Berg durchgegangen, das Unkraut
heraus gerupfft, und dabey gefölget (gehackt)
werden, wodurch das Unkraut vollends rein
heraus kommt. Fernerhin im August muß
noch einmahl unumgänglich gehackt werden,
damit nicht nur das Unkraut getilget, sondern
auch der Boden dadurch gerühret werde, daß
solcher denen Trauben und dem Holtze desto
mehr Kräffte zu ihrem Gedeyen mittheilen könne.
Es muß auch noch weiter der Berg fleißig durch-
gangen, die Pfähle visitiret und eingeschlagen
werden, damit die schweren Trauben mit sol-
chen nicht über einen Hauffen fallen. Wobey
auch, wo es nöthig, gehefftet werden muß.
Und überhaupt hat ein Wein-Gärtner den
gantzen Sommer bis zur Wein-Lese beständ-
dig

dig nach dem Wein-Wachse zu sehen, wenn anders Nutzen daraus erfolgen soll.

§ 12.

Die Wein-Lese ist im October. Hierbey aber ist auch nicht einerley Einrichtung. An theils Orten werden die Trauben, so wie sie gelesen werden, auch so fort getreten, und gleich vollends gekeltert. In den Wein-Ländern habe ich auch dieses observiret, daß man die Trauben zwar bey dem Lesen sogleich getreten, und alsdenn den Safft sammt den Trestern in grosse Bütten geschüttet, und solche auf 14 Tage, oder nach Erfordern mehr oder weniger, stehen lassen; da sich denn der Wein separiret und die Trester alle oben aufgetreten kommen. Da nun aber in denen Bütten lange Zapfen sind; so ziehet man alsdenn den Zapfen heraus, und läßt den Most ablauffen. Dieses ist hernach der beste und lieblichste Most. Die Trester werden nachgehends auch auf die Kelter oder Presse gebracht und ausgepresset; der hieraus gepreßte Most aber auch theils zum ersten gefüllt, doch wie ihn der Wein-Herr haben will. Allermassen dieser ausgepressete Most dem Weine eine stärckere Säure giebet und ihn also schlechter macht. Im Gegentheil aber, wenn nicht viel gepresseter Most unter den ersten Vorsprung kommt; so wird der Wein süsser und besser.

§ 13.

Auch wird ein besonderer rother Wein gemacht. Nehmlich es werden die rothen Trauben

ben, nachdem die weissen alle vorher abgelesen worden, alsdenn auch besonders gelesen, die Stiele an den Trauben so kurtz, als möglig, weggeschnitten, und die Trauben gantz und ohne sie getreten zu haben, in Bütten oder grosse Wannen geschüttet, und bleiben sie also auf 10, 12 oder 14 Tage stehen. Alsdenn werden sie erst getreten und wiederum in Bütten gebracht, daß sich der Wein von denen Trestern in etlichen Tagen separiren muß. Hernach wird der Most abgezapfft und alleine eingefüllt; der Most aber, so von den Trestern gepresset worden, auch alleine behalten. Es werden aber auch diese Wein-Fässer nicht mit schwefelichtem Einschlage, sondern bloß mit ein paar Muscat-Nüssen, eingebrannt.

§ 14.

Dieser erste rothe Wein ist und bleibet süsse, wie Most; wird aber doch etwas helle, wenn er etliche Wochen gelegen hat, und dauert dessen Süßigkeit bis in den künfftigen Sommer, wenn wieder Trauben am Stocke stehen. Alsdenn bekommt er erst einen weinlichen Geschmack; da er denn abgelassen, und mit dem Einschlage eben so tractiret wird, wie man sonst insgemein mit dem weissen Weine zu verfahren pflegt.

§ 15.

Nach der Wein-Lese, wenn die Pfähle ausgezogen und zusammen geschafft worden, werden die Reben von vielen auf die Erde gelegt und mit Erde gedeckt; aber an vielen Orten

en wird gar keine Rebe gedeckt, und giebt man
aselbst vor, daß, wenn man den Weinstock
o zarte gewöhnete, derselbe hernach, wenn er
vieder aus der Erde kommen muß und halbweg
Frost einfällt, erfriere; wenn aber der Stock
llezeit und vom Anfange bloß blieben, desto
ärter würde er, und stünde mehr im Froste
us, als wie jener. Jedennoch ist wohl haupt-
ächlich unter einem Climate immer härtere Käl-
e, als unter den andern.

Das CX Capitel.

Auserlesene Wein-Künste, so wohl den Wein gut zu erhalten, als auch den verdorbenen wieder zu rechte zu bringen und allerhand Weine anzurichten.

§ 1.

Nachdem hier vom Weinberge in mögli-
cher Kürtze gehandelt habe; so will ich auch zu-
gleich unterschiedliche Arcana von Wein-Kün-
sten mittheilen. Vorhero aber ist noch anzu-
führen, wenn man den Most lange süsse be-
halten will; so muß man solchen in ein Fäßgen
einspünden, und eine Muscaten-Nuß darein
werffen, das Gefässe aber sonst mit keinem
Einschlage anrichten und dasselbe zuspünden;
da denn derselbe gefangener Wein genennet
wird. Ferner wenn man den Most, wie

O ordi-

ordinair, eingefüllt, und derselbe nachgehends gebrauset hat; so muß man ihn auf Licht-Messe von seinen Hefen abziehen und in ein ander reines Faß, so mit gutem Einschlage versehen ist, hinein ziehen, auch denselben etwan ein halb Jahr darnach noch einmahl abziehen, und ihm frischen Einschlag geben. Denn sonst verdirbet er bald, wenn er auf den vielen Hefen liegen bleibt. So ziehet man auch nach diesem gemeiniglich alle Jahre, den Wein einmahl nach, und hält man vor gut, wenn der Wein im Löwen abgezogen wird. Ingleichen muß der Wein fleißig aufgefüllt werden; sonst wird er konig. Was aber ausserdem etwan sonst noch an allerhand Vorfällen bey dem Weine vorkommen möchte; so habe ich davon hierbey nachstehendes anzeigen wollen.

§ 2.

Ein Einschlag zum Weine.

Der Schwefel muß erst gereiniget werden; und zwar auf diese Art: Es wird selbiger zerstossen, und über Kohl-Feuer zerlassen, sodenn in eine Schüssel mit Wasser, noch besser mit Wein-Eßig, gegossen, und dieses auf dreymahl hinter einander.

Oder

Der Schwefel wird klein gestossen, und Tag und Nacht in Wein oder Branntwein eingeweicht und wieder abgegossen; hernach läßt man den Schwefel zergehen, ziehet Leinwand-

wand-Striche durch; und ehe der Schwefel gestehet oder hart wird, welches bald geschiehet, wird folgendes darauf gestreuet:

Langer Pfeffer 2 Loth,
Muscaten-Blumen 1 ½ Loth,
Zimmet-Rinde 2 Loth,
Muscaten-Nüsse 1 ½ Loth,
Ingber 2 Loth,
Violen-Wurzel 2 Loth,
Thymian,
Wißmuth und
Anis, iedes 2 Loth,
Galgant 1 Loth,
Weisser Weyrauch 1 Loth,
Nelcken 2 Loth.

Solches alles gröblich zerschnitten und zerstossen, und, wie oben gedacht, gleich auf die Schwefel-Striche so gröblich und dicke gestreuet, daß es im Schwefel bekleben bleibet. Oder: Nimm Kornblumen, Ritterspornblumen, Rosenblätter, weissen Zimmet, Nelcken u. Muscaten-Blumen, solches gröblich zerstossen und zerschnitten, u. auf die Schweffelschnitte gestreuet.

§. 3.

Wenn man nun ein Wein-Faß einschlagen will; so hat man ein etwas länglichtes eisernes Häcklein, woran ein runder hölzerner Hefft oder Stiel ist, der sich just in das Spund-Loch schicke. Alsdenn hänget man nach Proportion des Wein-Fasses eine solche Schwefel-Schnitte oder Wein-Span an das Häcklein, brennet es an, und steckt es

oben in das Spund-Loch so angebrannt hinein, und daß der hölzerne Hefft oben im Spund-Loche stecke, und lässet also den Wein-Span im Fasse ausbrennen; hernach aber wird der Wein erst darauf eingefüllt.

§ 4.

Ein sonderbarer Wein-Span.

Nimm Striche Papier, ziehe solche durch Schwefel, welcher siebenmahl durch Eßig oder Brannt-Wein gegossen worden, und damit das Faß eingeschlagen oder eingebrannt.

§ 5.

Ein Einschlag, so den Wein süsse macht.

Nimm Zimmet, Ingber, Muscaten-Blumen, Paradies-Körner, Cubeben, Benedict-Wurtzel, Rampfer, Zittwer, und Violen-Wurtzel, iedes 1 Loth; ferner dürre Salbey Roßmarin-Blühte, Nelcken, Muscaten-Nüsse, Galgant, und Zucker, iedes 2 Loth, solches mit vorigen Ingredientien gröblich zerstossen und zerschnitten, und damit die Schwefel-Schnitten gemacht. Solches erhält den Wein 6 bis 8 Jahr, und fällt nicht ab.

§ 6.

Ein anderer Wein-Span zu allen Weinen.

Wißmuth und Violen-Wurtzel iedes 10 Loth, Nelcken, Mastix und Ingber ana 3 Loth; Zimmet 3 Loth, Muscaten-Nüsse 1 Loth, Langen Pfeffer 2 Loth, Coriander 6 Loth, Galgant 1 ½ Loth; solches alles, wie vor-

vorhero gelehret, auf die Schwefel-Schnitten gestreuet, und die Wein-Fässer damit eingeschlagen.

§ 7.

Ein anderes Mittel für alle Gebrechen der Weine, und den Wein süsse zu machen.

Muscaten-Nüsse, Myrrhen, Wißmuth, Galgant Nelcken, Thymian, iedes ½ Loth, Langen Pfeffer, Campfer, iedes 1 Loth, weissen Weyrauch 3 Loth, Alant 2 Loth, Tragant 3 Loth; hierzu gehören 2 Pfund Schwefel, und werden alsdenn hiervon nach oben gedachter Anweisung Schwefel-Schnitten gemacht.

§ 8.

Vor zähen Wein.

Weinstein, Reben-Asche und Saltz, unter einander in das Faß geschüttet und umgerühret, auch also liegen lassen, bis der Wein sich setzt; so wird er wieder gut.

§ 9.

Wenn einem Weine die ordentliche Krafft vergehen will:

So brennt oder richtet man ein frisches Faß mit gutem Einschlage zu, und nimmt guten Wein-Hefen-Branntwein, auf einen Eymer Wein ein Maaß gerechnet, giesset den Branntwein in das Faß, und schwenckt selbigen darinne fein um, läßt ihn auch darinne, und füllet den schwachen Wein darauf; so bekommt er seine Kräffte wieder.

§ 10.

Zähen Weinen zu helffen.

Man macht eine Röhre von Bircken-Holtz nimmt hernach Brennel-Kraut und die Wurzel und Saltz, hackt es unter einander, thu es in die Röhre, und verbrennt es zu Asche Von dieser Asche nimmt man zu einem Fude Wein 12 Loth, rühret es in den zähen Wein verspündet das Faß mit einem birckene Spunde und lässet es 8 Tage liegen; so wird wird er wieder gut.

§ 11.

Ein anderes Mittel.

Es werden Erbsen gekocht, und von diese Brühe ein Maaß genommen, solche nebst Maaß abgenommener Milch, davon de Rahm weg ist, unter einander siedend heiß gemacht, und also heiß in den zähen Wein ge schüttet; hernach rühret man es wohl um spündet das Faß zu, und lässet es etliche Tag liegen; alsdenn aber wird der Wein wiede in ein frisch Faß abgezogen.

§ 12.

Weichem Wein zu helffen.

2 ℔ klar gestossenen Weinstein, und 2 ℔ Saltz, mit einander unter Eyerklar gerühret, in das Faß gethan, und solches mit dem Weine wohl durch einander gerühret, und ihn also einige Tage ruhen lassen; so wird er wieder gut.

Oder

Es werden Eibisch-Blätter und Farren-Kraut-Wurtzel oder Eppich-Blätter in den Wein gehangen.

§ 13.

§ 13.

Uibelschmeckenden und trüben Weinen zu helffen.

Weiß Mehl, Kleyen und Eyer zu einem Teige gemacht, und in das Faß gethan, daß es zu Boden fällt; so kommt der Wein wieder zu rechte.

Oder

Nimm ein dicke Rinde oder einen Span von Fichten- oder Tannen-Holtze, und hänge selbigen in den Wein.

Noch ein ander Mittel.

Man nehme eine dicke Rinde von Rocken-Brodt, röste selbige, und thue solche heiß in das Faß, und vor 2 Pf. frische Lorbeern nebst einem Stückgen als Fingers lang, vom Seven- oder Sathe-Baume, in ein Tüchlein gethan; und in das Faß gehenckt.

§ 14.

Schimmelichten Wein zu rechte zu bringen.

Geröstete Brodt-Rinde in ein Säcklein gethan, und in das Faß gehenckt.

Oder

Gedörrete Qvitten, Salbey und eine Hand voll Hopfen in ein Säcklein gethan, und in ein Faß gehangen; so wird der Wein hiervon wieder gut.

Ein ander Mittel.

Siede einen Topf voll schimmelichten Wein, welcher hernach mit einem eichenen

Brande abgelöschet und in das Faß geschüttet wird.

§ 15.

Wie man dem nach Eßig schmeckenden Weine helffen soll.

Weinstein und Zucker unter einander gerühret, und in den Wein gethan, und solches darinne fein umgerühret und ruhen lassen.

Oder

Alant-Schnitten, 8 Tage in den Wein gehangen; den Wein aber ziehet man vorhero in ein frisches Faß ab.

Oder

Man nehme ein Bündlein Salbey, und hänge selbiges hinein.

Ein anders Mittel.

Pfersich- und Mandel Kerne, iedes ½ ℔, ein gut Theil Milch, gebrannten Wein, Erdbeer-Wasser, und Misteln, unter einander gethan, und in den Wein gegossen; hernach netze man auch einen Schwamm mit frischem Brunnen-Wasser an, und stopfe damit das Spund-Loch zu; so wird dem Weine der Eßig vergehen.

§ 16.

Wenn ein Wein konig ist:

So nehme man eine Hand voll Salz, thue es auf eine eiserne Schauffel, und lasse es darauf glüend werden; alsdenn wird er so glüend in das Faß geschüttet, und das Faß zugespündet, daß es also unter einander arbeite; nachgehends muß man den Wein ablassen.

Oder

Oder

Man nehme eine Hand voll Korn-Blumen, und hänge sie in das Faß, ziehe sie wieder heraus und wasche sie ab; alsdenn werden dieselben wieder hinein gehangen und abermahls heraus gezogen und abgewaschen, und damit also continuiret, bis der Kohn alle heraus gezogen worden.

Oder auch

Grüne Eichen-Rinde in das Faß geschmissen, solche ziehet auch den Kohn an sich.

Oder aber

Wicken-Mehl genommen, in den Wein gerühret, und ihn so liegen lassen, daß er sich wieder setzt; alsdenn aber wird der Wein wieder in ein rein und eingeschlagen Faß übergezogen.

§ 17.

Wermuth-Wein zu machen.

Man nimmt guten Wermuth-Branntwein und Malvasier, unter einander gerühret. Wenn nun der *ordinaire* Wein einen Geschmack nach Wermuth bekommen soll; so rühre man von obigem einen Löffel voll in einen Becher Wein; so wird er richtig nach der Wermuth den Geschmack haben.

§ 18.

Desgleichen kan man auch mit vielerley Wurtzeln und Kräutern thun, wenn sie mit Branntwein abgezogen sind.

Oder aber auf eine andere Art

Wermuth-Wein zu machen,

So thue man nach Gefallen so viel Wermuth in süssen Most, nachdem er sehr bitter werden soll, und lasse alsdenn den Most also damit brausen oder verjähren; so wird dieses ein recht veritabler Wermuth-Wein.

NB. Auf diese Art kan man mit allerhand Kräutern procediren. Die grünen Kräuter sind zwar die besten; iedoch kan man auch dürre darzu nehmen.

§ 19.

Roßmarin-Wein zu machen.

Roßmarin, welcher im Augusto abgeschnitten werden muß, im Schatten gedörret, solchen hernach in den Most gethan, und damit verjähren lassen; so wird hieraus ein vortrefflich gesunder Wein vor phlegmatische Feuchtigkeit, vor den Krebs, vor die Schwind- und fallende Sucht, stärcket das Hertz und die Nieren, macht Lust zum Essen, und stärcket das Zahn-Fleisch. Wenn man diesen Wein mit Regen-Wasser vermischt und also trinckt; so hilfft er den Lungen-süchtigen, und ist auch gut vor die Ruhr.

§ 20.

Guten Kirsch-Wein zu machen.

Man stosse die Kirschen in einem Mörsel, und setze sie in das Kühle, daß sie sich setzen. Ferner nimmt man ein Maaß Honig oder Zucker, und läutert selbigen; sodenn lässet man entweder den Honig oder den Zucker in einem Kessel zergehen, und giesset, nachdem man den

Wein

Wein starck machen will, viel oder wenig Kirsch-Safft darzu, und lässet es also unter einander warm zergehen. Wenn es nun kalt geworden ist; so wird es in das Faß zum übrigen Weine gegossen. Demselben aber auch einen recht lieblichen Geschmack zu geben; so nimmt man Nelcken, Zimmet und Galgant, jedes 1 Loth, thut es in ein Säcklein, und hänget es also in das Faß; so wird der Kirsch-Wein recht angenehm zu trincken.

Oder auch

Die Kerne aus den Kirschen heraus gethan, und recht wohl zerstossen, und solche alsdenn mit dem Kirsch-Fleische nebst überzogenem Anis und Zimmet, Zucker in ein Säcklein gethan, und in den Wein gehangen; so wird auch hiervon ein Kirsch-Wein.

§ 21.

Schlehen-Wein zu machen.

Recht reiffe Schlehen genommen, dieselben sammt denen Kernen recht wohl in einem Mörsel zerstossen, alsdenn solche mit den Händen zusammen und in Ballen gedruckt, nachmahls in einem Back-Ofen, welcher aber nicht allzu heiß seyn muß, daß selbige nicht verbrennen mögen, gethan, damit die Ballen nur zusammen treugen. Diese thut man hernach nebst Zimmet, Zucker, und Muscaten-Nüssen in ein Säcklein, und hänget dieselbe in den Wein.

§ 22.

Auf eine andere Art Schlehen-Wein zu machen.

Man nimmt reiffe Schlehen, zerstösset sie, und thut selbige in süssen Most, und lässet es zusammen verjähren; so wird der Wein schöne roth und süsse, er bekommt auch einen Geschmack, als ob er mit Gewürtze angemacht wäre.

§ 23.

Alant-Wein zu bereiten.

Zu einem Würtenbergischen Eymer Wein nimmt man 2 ℔ gedörrete Alant-Wurzel. Also nimmt man vom Vorschuß-Moste auf 48 Würtembergische Maaß, thut solche nebst der Alant-Wurzel zusammen in einen Kessel, und siedet es scharff, daß es auf den dritten Theil einsiede; so daß nur noch 32 Maaß bleiben. Alsdenn giesset man es durch ein grobes Tuch, in einen Zuber, läßt es zwey Tage also zugedeckt stehen; hernach aber wird es in ein sauber zugerichtetes Faß gethan. Ferner nimmt man Nelcken und Zimmet, iedes 6 Loth, Jngber 4 Loth, und hänget es in den Wein; der Spund aber wird zugemacht. Wenn man von diesem Weine trincket, soll man ihn immer wieder oben füllen, aber mit keinem andern, als dem gesottenen Weine, welchen man in einem Füll-Fäßlein dabey liegen haben muß; so kan er zwey Jahr gut bleiben.

§ 24.

§. 24.

Citronen-Wein zu machen.

Hierzu nehme man nur die gelben Schalen von denen Citronen, und mit unter Zucker, welcher aber vorhero in Wasser zerlassen worden, und solche in den Wein gethan; so bekommt der Wein eine schöne *Couleur* und auch einen Geschmack nach den Citronen.

§. 25.

Weissen Wein alsbald in rothen, und diesen wieder in weissen zu verwandeln.

Nimm gepülverte Brasilien Späne, und wirff davon etwas in ein Glas Wein; so wird er alsbald schön roth. Will man selbigen aber wieder weiß haben; so drückt man etliche Tropfen Citronen-Safft hinein, so wird er wieder weiß.

§. 26.

Den Wein wohlgeschmackt und starck zu machen.

Man nehme ¼ ℔ Galgant, 3 Loth Nelcken, 1 Loth Jngber, 4 Loth Zimmet-Rinde, 2 ℔ Pfirsig-Kerne, thue es in recht guten Wein-Hefen-Brannt-Wein, und lasse es also 8 Tage darinne weichen. Hernach seiget man es wieder ab. Wenn man nun den Wein abziehet u. das Faß eingeschlagen hat; so nimmt man von diesem Branntwein, nachdem man den Wein starck haben will, und geust solchen in das Wein-Faß; auch wird solcher fein darinne umgeschwenckt, und im Fasse gelassen, der Wein aber alsdenn darauf gefüllt; so bekommt

er einen lieblichen Geschmack, und wird auch starck.

§ 27.

Wein zu machen, daß er fast dem Ungarischen gleich werde.

Nimm Cibeben oder grosse Rosinen nach Gefallen, wie du ihm die Couleur starck geben wilst; desgleichen geläuterten und rein abgeschäumten Zucker. Alsdenn mache einen länglichten Sack, und stecke solchen erst ledig im Spunde zum Weine hinein; hernach aber werden die Cibeben und der Zucker in den Sack geschüttet, und darinne hängen gelassen; so bekommt der Wein eine schöne Rosin-Farbe und wird süsse. Dafern er aber stärcker seyn soll; so thue noch starcken Wein-Hefen-Branntwein und Galgant darzu hinein.

§ 28.

Dicke, zähe und trübe Weine lauter zu machen.

Man nehme Jngber und Zittwer, iedes 2 Loth, stosse es durch einander, bis es stäubet; nach diesem thue man es in den Wein, und rühre es in dem Fasse fein um bis auf den Grund, mache den Spund wieder feste darauf zu, und lasse es etliche Tage liegen; so wird sich der Wein bessern.

Oder

Nimm die Wurtzeln von Wermuth-Kraut, wasche sie erst rein ab, und lasse sie alsdenn wieder abtrocknen, und lege sie in den Wein.

§ 29.

§ 29.

Ein ander Mittel vor trübe Weine.

Man nehme zu einem Fuder Weine von 24 Eyern das Weisse, und klopfe es wohl. Dieses lasse man sodenn durch ein Tuch lauffen, und thue darzu 1 ℔ gestossenen Reis und ein wenig Saltz und ein Maaß Wasser darunter; schütte alles zusammen in das Faß, und rühre es in dem Weine wohl durch einander.

Oder

Wirff eichene oder büchene Rinden zum Weine hinein.

Oder aber

Thue Schwartz-Wurtz und Rohrbeer in ein Säcklein, und hänge solches in den Wein.

§ 30.

Zu probiren, ob Wasser im Weine oder Moste sey?

So nehme man ein sauberes Stöcklein oder Stroh-Halm, und bestreiche solchen mit Oele, stosse selbigen in das Faß bis auf den Boden, und lasse ihn also eine halbe Viertel-Stunde darinne, ziehe ihn heraus, und gebe Achtung, ob Wasser-Tropfen am Oele kleben geblieben sind und herab fallen. Findet sich dieses, so ist Wasser im Moste oder Weine.

Oder

Thue Wachholder-Beeren darein; wenn diese unterfallen, so ist Wasser im Weine.

§ 31.

Wasser aus dem Weine zu ziehen.

Geuß den mit Wasser vermischten Wein

in

in ein Glas, nimm einen wöllenen Lappen, und tuncke solchen in das Wasser, daß er durchaus naß werde: hänge diesen nassen Lappen mit einem Ende in den Wein, setze dabey ein leeres Geschirr, und hänge zugleich das andere Ende des Lappens in das leere Geschirr: so ziehet der Lappen das Wasser aus dem Weine, und wird er also gereiniget.

§ 32.

Rothen Wein zu machen.

Nimm dürre Hollunder-Beeren und rothe Rosen, so an der Sonne gedörret sind, und hänge solche in den Wein; so wird er hochroth.

§ 33.

Rothen Wein in weissen zu verwandeln.

Man pülvere von ein paar Eyern das Weisse, und hänge es in rothen Wein; so wird er weiß werden.

Oder

Man brenne weissen Weyrauch zu Pulver oder Asche, thue solche in ein sauberes weisses Tüchlein, und also mitten in das Faß gehänget.

§ 34.

Den Wein recht Goldfarbicht zu machen.

Gebrannte und ungebrauchte Ziegelsteine zerrieben, und durch ein Sieb geschlagen, hierunter ein paar Hände voll Eyer-Dotter gemischt und unter einander zu einem Breye zerschlagen; thue solches in den Wein, und rühre es wohl im Fasse um; so wird er Goldfarbicht.

§ 35.

§ 35.

Die schweren, unreinen und stinckenden Weine zu bessern.

So lege man rothe Benedict-Wurtzel in den Wein, oder schneide ein breites Stücklein Schweine-Fleisch von einem Schincken, und lege es über das Spund-Loch; so ziehet das Fleisch die Anzicht vom Weine alle weg.

§ 36.

Wenn der Wein nach dem Faße riecht.

Wirff gestossenen Weinstein darein, und nimm Benedict-Wurtzel und Zittwer, thue es mit halb so viel Salbey in ein Säcklein, und hänge es in den Wein.

Oder

Nimm Hollunder-Blühte, und vor 6 pf. Nelcken und Benedict-Wurtzel, solche in ein Bündlein gebunden, und zum Spunde hinein, auf die Helffte hinunter in den Wein gehänget; es benimmt dem Weine den üblen Geruch, und macht selbigen annehmlich.

§ 37.

Sauern Wein süsser zum Trincken zu machen.

Man nehme guten weissen Zucker, hierzu rein Brunnen-Wasser und selbiges vorher abgesotten, und wieder recht kalt werden lassen, und also in den Wein gethan, und mit einem Qvirl fein durch einander geqvirlt; so kan man auch den allersäuersten Wein nach Gefallen starck oder gelinde süsse machen.

Das CXI Capitel.

Von Verbesserung der Wiesen.

§ 1.

Es ist dieses eine nothwendige Sache, daß man auf Verbesserung der Wiesen und der Gräserey allen Fleiß anwende, und nicht etwan dencke, wie einige in ihrem Munde führen: Ey! Gras wächset doch wohl. Allein, mein Freund, wie denn aber auch? Zuweilen gar schlecht; obwohl in der That die Gräserey ein sehr nothwendiges Gewächse ist. Welches auch ein verständiger Hauswirt gar wohl inne hat, daß nehmlich die Gräserey des Viehes halber sehr hoch nothwendig ist. Weshalber man denn auch dessen Wachsthum billig zu befördern suchen muß. Und dieses geschiehet nun am füglichsten also.

§ 2.

Wo Bäche oder kleine fliessende Wasser vorhanden sind; so ist das Wässern gar sehr nützlich. Derowegen soll man, wo es sich nur halbweg thun lassen will, aus den Bächen kleine Gräblein auf die Wiesen heraus führen, und zwar so, daß sie auch den höhesten Ort der Wiese, so viel möglich, überlauffen; und in dem Graben macht man kleine Neben-Ausläuffe, daß immer etwas neben hin auslauffe und sich auf die Wiesen ausbreite. Jedoch muß auch mit dem Wässern

dahin gesehen werden, daß man das Wasser auch nicht gar zu lange Zeit draufstehen lasse; damit es sich nicht etwan in den Gründen zu lange aufhalten möge, oder der Boden solches nicht so bald einschlucken könne; da denn hernach auf solchen allzu starck ausgewässerten Plätzen wenig und dünnes Gras erwachsen würde.

§ 3.

Die beste Zeit zum Wässern ist zu Ende des Aprils und zum Anfange des Mayen, wie auch so es im Anfange des Iunii noch einmahl geschehen kan. Doch muß zur letztern Zeit das Wasser nicht allzu häuffig oder allzu lange in das Gras gelassen werden. Ferner so bald man um Johannis das Heu abgebracht hat, muß man gleich wieder derb wässern; jedoch nicht eher, als etliche Tage nach dem Meyhen, damit das Wasser sich nicht von oben herein so starck in die eröffneten Stoppeln ziehe.

§ 4.

Ich habe besonders im Reiche und Franckenlande wahrgenommen, daß man in kleinen Flüssen und grossen Bächen ordentliche Wehre, wie an einem Mühlen-Damme, gebauet hat, damit man das Wasser aufschützen und in die Höhe treiben, und solcher Gestalt zum Wässern auf die Wiesen bringen könne; da man denn hernach auch mit Vergnügen recht dichtes und langes Gras auf den Wiesen ersiehet.

§ 5.

Hierbey ist aber auch zu observiren, daß diejenigen Wasser am besten düngen, die schon eine Ecke von ihrer Qvelle oder von ihrem Ursprunge fortgelauffen sind, und noch besser ist es, wenn sie bereits durch freye Felder herkommen, und also nicht mehr allzu kalt sind. Die kalten Wasser sind wohl im Sommer gut auf die Wiesen, dieselben abzukühlen, und zu erqvicken; aber im Früh-Jahre sind sie darauf nicht viel nutze. So ist es auch mit den faulen Bruch-Wassern. Wenn sie erst eine Ecke vom Bruche weg sind, und sich etwas geläutert haben; so sind sie ebenfalls besser als allzu nahe am Bruche. In Betracht, daß in den Brüchen ein salnitrisches Werck und aus demselben viele unreine Wasser entstehen, welche also diese unreine Materie auf dem Gras-Boden aufleimet, daß also der Gras-Stock und dessen Wurtzel verderbet und zum Wachsthum zurücke gehalten wird.

§ 6.

Ferner ist hierbey auch dieses zu beobachten, daß man die nassen oder brüchigen Wiesen gar nicht wässern soll; besonders wo innerliche Qvellen darinnen sind. Dieselben muß man vielmehr also verbessern: Nehmlich man muß Gräben darinne aufwerffen, damit sich die Winter- und Frühlings-Wasser bald abziehen können; immassen, wenn solche lange auf den Wiesen stehen bleiben und nicht bald ablauffen können, sie den Gras-Stock ausfressen;

sen; dahero denn das Gras nachgehends wohl lang, aber sehr dünne erwächst.

§ 7.

Wo auch das Wasser, so bey Regen-Wettern aus den Dörfern oder Städten heraus läufft, auf die Wiesen gebracht werden kan; so ist es vor den Gras-Boden eine treffliche Besserung. Die Mist-Pfütze oder Mist-Lacke, wenn sie aus den Höfen in die Grase-Gärten hinein geführet werden kan, dünget ebener massen überaus wohl. Auch soll billig in einem wohl eingerichteten Acker-Gute eine Mist-Pfütze angelegt seyn, worin sich die Jauche aus den Ställen und von dem Miste ziehen kan. Selbige alsdenn genommen und im Aprill auf die Wiesen gefahren und darauf umher gegossen, ist eine recht gute Düngung. Welches, wenn das Heu gemacht ist, wieder geschehen kan; so ist alsdenn daher desto mehr Grummet zu gewarten.

§ 8.

Der Hüner- und Tauben-Mist ist nicht weniger eine recht gute Besserung auf den Wiesen, wenn man selbigen besonders zusammen sammlet und im Früh-Jahre auf die Wiesen streuet.

§ 9.

Die Asche bessert insgemein auch recht gut, wenn man sie im April und May auf die Wiesen säen kan. Absonderlich wo etwan ein mosichter Grund und Boden ist; so streue man nur Asche darauf. Diese frißt den Moos

weg, und wächset darnach das schönste Klee-Gras. Noch besser aber ist es, wenn die Asche darauf gestreuet werden soll, und es hat eben geregnet; so klebet und ziehet die Asche gleich an. Wo nun gewässert werden kan; so wässert man einen Tag vorher. Wenn sich denn das Wasser eingezogen hat, und hernach die Asche darauf gestreuet, auch wieder gantz gemächlich einen halben Tag gewässert wird; so bessert solches den Gras-Boden recht gut.

§ 10.

Die Saltz-Asche und das schwartze Saltz aus den Saltz-Kothen, klein geklopft, und auf die Wiesen gesäet, als wenn man Getreide säete, und auch nicht einmahl so gar dicke, ist eine überaus gute Besserung des Gras-Bodens. Solches aber muß im Früh-Jahre einmahl geschehen, damit alsdenn der Regen dasselbe mit einschmeltzt. Es thut besonders auch auf hohen Wiesen so wohl, als in etwas niedrigern, gut, wenn es nur alle drey Jahr einmahl geschieht; alle Jahre braucht es nicht. Es wächset recht gutes Gras und Grummet darnach.

§ 11.

Salpeter dünget auch gut. Wenn man nur den rohen Salpeter zerklopft und dünne auf die Wiesen streuet; so spürt man dessen Nutzen wohl drey Jahr.

§ 12.

Mit dem in den Ställen und Höfen gemachten Dünger sind die Wiesen ebenfalls gut zu

ver-

verbessern. Solchen fähret man zur Winters-Zeit, oder auch im Frühlinge etwas zeitig auf die Wiesen, allwo selbiger gebreitet und aus einander geworffen wird, damit solchen das Schnee-Wasser oder die Regen einwaschen. Wenn es denn auf Walpurgis kommt; so nimmt man den Rechen, und rechet das Stroh oder nicht klein verfaulte Zeug wieder ab. Da auch hinter her, wo es nicht regnen solte, gewässert werden kan; so ist es desto besser. Und solten billig alle drey Jahre einmahl, wenn es ja nicht öffter geschehen kan, die Wiesen gedünget werden. Wenn man auch gleich Düngung darzu kauffen muß; so bringet es doch solches reichlich wieder ein.

Das CXII Capitel.

Von der Vieh-Zucht, und erstlich von Pferden.

§ 1.

Wo ein Ackersmann, so Pferde benöthigt ist, sich selbst ein jung Pferd mit zuziehen kan; so thut er recht wohl. Denn diese werden allemahl die dauerhafftesten und besten; allermassen selbige des Ortes Wasser und Weide gleich mit in ihrer Natur besser gewohnt werden, als wenn man von fremden Orten her Pferde bekommt, denen offtermahls das Wasser, besonders anfangs, nicht gut thun will. Entweder wollen sie es nicht gerne sauffen, oder

sie verschlagen, oder aber sie fangen an zu kröpfen u. d. g. Mit einem selbst zugezogenen Pferde aber hat man die Noth nicht so sehr.

§ 2.

Wenn man nun eine Stute zulassen will; so muß man den Hengst, welcher etwan von eben derselben Stute gefallen oder gezogen worden, nicht darauf, oder diese mit selbigem beschälen lassen. Denn man hat angemerket, daß hernach nicht viel aus deren Fohlen wird, und gar öffters die Stuten auch nicht zukommen. Eben diese Anmerckung hat man auch, wenn man einen Hengst bey einer Stute läßt, die selbst von eben diesem Hengste gefallen ist. Auch läßt man nicht gerne Hengst und Stute sich zusammen vermischen, welche beyde von einer Stute gefallen sind. Hiervon werden nun zwar einige Scoptici ein lächerlich Sentiment geben wollen, und vorgeben, daß man die Vermischung des Viehes sans Comparaison nicht gleich dem Menschen dergl. nahe Bluts-Verwandschafft vor unrecht ausgeben solle. Vom letztern ist zwar mein Werck hier nicht zu reden; sondern ich sage nur bloß von den Pferden, daß derjenige irrig thut, welcher dergleichen Vermischung, so, wie gedacht, zu nahe im Geblüte stehet, vornimmt. Immassen die hierüber angestellte Probe das klare Zeugniß giebet, daß nicht sonderlich was daraus werden wird, welches auch nebst mir noch viele hierinne Verständige bejahen werden. Es ist

ist also nichts besser, als daß man einen frembden Hengst zu seiner Stute läßt.

§ 3.

Man hat auch öffters Stuten, die nicht roßig werden wollen. Denenselben ist also zu helffen: Man nehme 7 bis 8 Spanische Fliegen, und 1 Loth Bibergeil, pulverisire es und gebe es der Stute des Morgens auf dem ersten Futter mit ein. So kan man auch Hirsch-Brunft (welches kleine rothbraune hohle Schwämmlein sind, bald wie Morchel-Art, und in der Erde wachsen) zu Pulver stossen, und einer solchen Stute davon 3 Löffel voll, auch 3 Tage nach einander, eingeben. Solches macht die Stuten roßig.

§ 4.

Es beziehen sich auch zuweilen die Stuten nicht. Deswegen ist man her, ehe man den Hengst dabey läßt, und giebt der Stute fein gestossene Eyer-Schalen von den Eyern, woraus ein paar junge Tauben gekommen sind, auf einmahl ein. Und wenn der Hengst dieselbe beschält hat; alsdenn werden ihr noch einmahl solche gestossene Eyer-Schalen eingegeben; so bleibet und beziehet sie sich.

§ 5.

Eine Stute gehet 11 Monatte trächtig. Wenn sie nun fohlet, soll man sie wohl in Acht nehmen. So bald man merket, daß sie fohlen will, soll man ihr von Eisenhartem Wasser $\frac{1}{4}$ ℔ eingiessen, und ein paar Hände voll gelbe Violen grün oder gedörret, in 2 Maaß

Wasser sieden, und solches auf die Helffte ein-
kochen lassen, und hernach der Stute eingiessen.
Auch giebt man ihr nach dem Fohlen Hafer-
Mehl oder rockene Kleyen, oder auch Wei-
tzen-Grieß-Mehl, im Sauffen.

§ 6.

Wenn eine Stute trächtig ist, soll man sie
auch nicht zu starck übertreiben, oder mit sel-
biger jagen; dennoch aber auch sie nicht bestän-
dig im Stalle stehen lassen, sondern täglich ein-
mahl erspatzieren. Wenn ein Fohlen ein Vier-
tel-Jahr gesäuget hat; so kan man es schon ab-
setzen. Braucht man aber die Stute nicht in
der Arbeit; so kan man es auch länger säugen
lassen, desto stärcker und besser werden sie.

§ 7.

Die jungen Fohlen gedeyen am besten, wenn
sie gute Weide haben und Mehl sauffen, oder
wenn man ihnen etwas Bier und Brodt mit-
geben kan. Brodt ist besonders eine rechte
Stärckung vor sie, wie auch vor die alten
Pferde, und hilfft einem Pferde bey der Ar-
beit ein Stücke Brodt mehr, als ein Futter
Hafer. Dabey muß aber ein Fohlen auch
gut Heu bekommen. In den ersten zwey
Jahren muß es im Sommer Gras, und im
Winter gut Heu, wie auch etwas Uiberkeh-
rig vom Getreide haben. Viel hart Fut-
ter ist denen ein- und zweyjährigen Fohlen
schädlich. Im dritten Jahre aber kan man
selbige mit zum ordentlichen Heckerlinge und
Hafer-Futter gewöhnen.

§ 8.

§ 8.

So muß man auch ein Fohlen, ehe es nicht dreyjährig ist, nicht mit einspannen oder reiten; sonst verkrüpeln sie bald. Dennoch aber, wenn man sie auch als dreyjährig mit anspannet, müssen sie doch nicht schwere oder viel Arbeit thun, bis sie erst vierjährig sind; alsdenn kan man ihnen schon mehr zumuthen. Wenn sie fünff Jahre sind; alsdenn müssen sie ihre völlige Arbeit thun können. Und weñ ein Pferd sechs Jahr alt geworden; so ist es völlig, wie es werden kan.

§ 9.

Ein Pferd kan auf etliche und zwantzig bis dreyßig Jahre alt werden, und wird ihr Alter hieran erkannt: wenn sie in das dritte Jahr kommen; so gehen ihnen die beyden vördersten Fohlen-Zähne weg, und bekommen sie dargegen gleich wieder breite Zähne. Im vierten zahnen sie wieder, und bekommen auf jeder Seite einen breiten Zahn. Im fünften zahnen sie ab, und bekommen wieder zwey breite Zähne. Im sechsten bekommen sie die Hacke-Zähne; theils bekommen sie auch wohl ein Jahr eher. Dennoch aber ist an einem sechsjährigen Pferde dieses noch recht wohl an seinen Zähnen zu sehen, daß der Kern noch schwartz und tieff in den Zähnen ist, und die Zähne auch noch nicht gar lang sind. Welches denn auch an einem siebenjährigen Pferde noch mit zu mercken, daß nehmlich der Kern noch etwas hohl und schwartz in den Zähnen

ist,

ist, welcher ihnen aber im achten Jahre vergehet. Denn der Kern wächst ihnen alsdenn heraus, und wird gelbe, die Zähne und Seiten-Hacken aber werden lang, und ist also die Erkänntniß des Pferde-Alters nach dem achten Jahre sehr mißlich.

§. 10.

So sind auch die Gruben über den Augen an einem jungen Pferde ziemlich gleich und noch voll, welche aber hernach immer tieffer hinein fallen, und an einem acht-neun-und mehrjährigen Pferde gar tieff werden.

§ 11.

Es werden auch die Pferde besonders am Kopfe herum grau, was nehmlich die schwarzen, braunen und Füchse sind; die Schimmel aber werden vom Jahr zu Jahr weisser und heller, absonderlich die Blau-und Apfel-Schimmel, und bleiben die letztern insonderheit selten über acht Jahr schön blau und apfelicht; sondern sie werden alsdenn schon heller, und endlich nach und nach gantz weiß.

§ 12.

Ein Hengst-Fohlen, so gerissen oder gewallachet werden soll, hat, wenn es drey Jahr alt ist, schon eine ziemlich starcke Natur, was auszustehen, und wird auch im Wachsthume nicht so gehindert. Wenn solche aber im ersten und andern Jahre gerissen werden; so bleiben sie gemeiniglich schmahl, und wegen ihrer zarten Jugend werden sie auch zurück

rück gehalten, daß solche nicht so gar gesetzt und breit werden.

§ 13.

Das Futter der Pferde anbelangend; so ist gar wohl bekannt, daß der Hafer ihr bestes Futter ist. Jedoch Pferde, die starcke Arbeit thun, füttert man mit Rocken, theils auch mit Gerste, oder Erbsen, Bohnen, Linsen und Wicken. Nach der Gerste schwitzen die Pferde gar starck, und kan dieselbe, gleich dem Hafer, trocken gefüttert werden. Man muß aber den Staub fein ausschwingen, ehe man solche unter den Heckerling menget; sonst ist sie den Pferden sehr schädlich. Die andern Früchte aber müssen im Wasser eingeqvellt werden; sonst füttern sie nicht gut, und sind hart zu verdauen. Wenn man Rocken und Bohnen schroten läßt; so kan man damit ein Pferd recht bald aufmästen. Es treibet die Pferde aus einander und macht sie ansehnlich. Wenn man ihnen auch dabey mit Oel-Kuchen sauffen geben kan; so schwemmen sie sich gar bald auf. Die Spreu von der Gerste ist den Pferden dienlich, wenn ihnen davon etwas mit unter das Futter gegeben wird; solche räumet und curiret ihnen den Magen brav aus, und macht ihnen Appetit zum Fressen. Dennoch aber müssen sie auch nicht beständig damit gefüttert werden. Im Sommer eine zeitlang, als im May und Iunio, denen Pferden mit unter Gras oder grüne Wicken gefüttert, ist eine rechte Arzeney vor sie.

Grum-

Grummet aber, so dürre gemacht worden, ist denen Pferden gar nichts nütze, als wovon sie starck purgiren und matt werden.

§ 14.

Ein Pferd muß aber auch mit dem Sauffen in Acht genommen werden. Wenn sie erhitzt sind, muß man sie nicht sauffen lassen, man habe sie denn erst etwas Heu fressen, auch so sie gejaget, erst eine Weile vor dem Stalle herum führen lassen. Und läßt man sie auch nach dem Heue sauffen; so muß man sie dennoch nicht zu starck auf einmahl sauffen lassen, sondern selbige abziehen, daß sie fein gemächlich nach und nach sauffen. Man kan sie auch wohl währender Arbeit im flüssenden Wasser sauffen lassen, doch daß sie nicht zu starck einfallen, sondern etliche mahl abziehen, und ihnen auch die Bisse im Maule lassen, daß sie nicht so starcke Züge thun können. Sie müssen aber auch gleich wieder darauf gehen; sonst verschlagen sie gar leichte, und crepiret alsdenn öffters ein solches Pferd, oder es wird mit demselben eine langweilige Cur.

§ 15.

Ein Pferd ist überhaupt zwar ein starckes und hartes Thier; iedennoch aber auch dabey vielerley Kranckheiten unterworffen, wovon ich in der Haus-Apothecke mit mehrern handeln werde.

Das CXIII Capitel.

Von Maul-Eseln oder Maul-Thieren.

§ 1.

Dieselben sind zwar unter dem gemeinen Nanne eben nicht so gar gangbar, ausser was twan grosse Herren, iedoch auch an theils Orten die Müller haben. Weswegen ich von elbigen allhier nur etwas weniges anführen will.

§ 2.

Die Maul-Thiere sind eigentlich nichts an- ers, als Bastarte oder Zwitter von einer Pferde-Stute und einem gemeinen Esel-Heng- te. Kan man nun die Italienischen Esel- Hengste haben, welche ziemlich starck sind, und äßt damit eine grosse Pferde-Stute belegen; o werden die Maul-Thiere desto grösser und tärcker. Sonst aber nimmt man auch nur ie gewöhnlichen Mühl-Esel.

§ 3.

Die Beschälung geschiehet folgender Gestalt: s muß eine Stellage gemacht werden, daß ie Stute tieff und der Hengst hoch stehet; onst kommt er nicht hinauf. Und solche macht nan von starcken Pfosten, daß man den Esel- Hengst hinauf führen, und die Pferde-Stu- e gleich unter ihm stehen kan. Hierbey muß ber auch eine ordentliche Esel-Stute aus sei- em reinen Geschlechte untergezogen werden;

sonst

sonst begehrt er nicht auf die Pferde-Stute zu
springen. Wenn er nun die Esel-Stute vor
sich stehen hat und sich aufhebet, um auf diesel-
be zu springen; so wird alsbald die Pferde-
Stute unter ihn geschoben und eingewiesen.
Also macht er nach seiner Dummheit, an stat
der Eselin, der Pferde-Stute wider sein Begeh
ein Fohlen.

§ 4.

Dieselbigen Stuten aber, so einmahl zum
Esel gebraucht worden, kommen nachhero gar
selten von einem Hengste wieder zu. So ist
auch zu mercken, daß die von Pferden und E-
seln vermischten Maul-Thiere niemahls ros-
sig werden, und die Hengste oder Stuten von
dieser Art sich weder unter einander selbst, noch
mit andern Pferden oder Eseln vermischen.

§ 5.

Nun sind zwar die Maul-Thiere recht nutz-
bare Thiere zur Arbeit. Sie nehmen mit
schlechterm Futter vor lieb, und können auch
eine weit grössere Last tragen, als ein Pferd.
Nicht minder sind sie auch recht gut im Zuge,
und können eine Last trotz den besten Pferden zie-
hen. So gescheut aber, als ein Pferd, sind
sie nicht, und bleiben dahero wohl nach dem ge-
meinen Sprichworte dumme Esel. Denn ein
Esel, so anfangs zum Tragen gewöhnet
wird, will sich nachgehends nicht ohne grosse
Mühe zum Ziehen schicken; und ein Maul-
Esel, so anfangs zum Ziehen angewöhnet
worden, will sich hernach nicht wohl zum Tra-

ge-

gen brauchen lassen, wiewohl sie es jedennoch
innehmen und thun müssen. Es erfordert aber
rst ziemliche Arbeit mit ihnen, und müssen sie
rst recht derb durchgeschlagen werden, ehe
ie eine andere Arbeit thun lernen, die sie an-
angs nicht gewohnt gewesen. Unterdessen sind
e doch, wie schon erwehnet, nützliche und
hr arbeitsame Thiere.

Das CXIV Capitel.

Vom Rind-Viehe.

§ 1.

Das Rind-Vieh ist auch gar ein nutzbares
Vieh. Man betrachte nur die Ochsen wegen
rer Arbeit, da selbige in Ansehung des Acker-
baues einem Ackersmanne fast noch mehr
Nutzen schaffen, als ein Pferd. Und zwar
us dieser Raison, daß ich zwey Ochsen mit
eit wenigern Unkosten erhalten und ausbrin-
en kan, als ein einziges Pferd. Und wenn
n paar Ochsen im Winter gut Heu, Stroh
nd Spreu, und im Sommer satt Gras ha-
en; so kan man mit ihnen die Fuhren, die
icht allzuweit über Land gehen, und die Ar-
eit im Acker-Bau so gut, als mit ein paar
Pferden, verrichten. Nur daß die Pferde
im Reisen und auch bey geschwinderer Ar-
eit den Vorzug haben. Denn mit denen
Ochsen gehet es etwas langsam. Wo man
e aber ein bißgen gut Schrot sauffen läßt,

 oder

oder ihnen auch auf das Futter etwas mit auf
zumengen giebt; so ziehen ein paar starck
Ochsen so eine schwere Last, als die Pferde
besonders die, so an den Köpfen oder Hör
nern ziehen oder schieben, als welche allemah
mehr fortschieben können, als wie die, so theil
Orten hier in Sachsen und in der Marc
Brandenburg an den Hälsen ziehen müssen.

§ 2.

Man betrachte ferner im Vogtlande, in
Thüringer- und Schwartz-Walde, und i
mehrern Gebirgen, wie die Ochsen in de
grösten Bergen und Felsen ziehen und arbeiten
auch theils in Karren ziehen müssen, und ei
nen ordentlichen Karren-Sattel auf sich lie
gen haben, daß sie den Karren mit tragen
Und wegen des felsichten Bodens beschläg
man sie auch, wie die Pferde. Doch hat ie
de Schale oder Klaue ein besonders leichte
Eisgen, mit schmeidigen Nägeln aufge
schlagen, und müssen also in denen Gebirge
schwere Lasten ziehen.

§ 3.

So denn ist der Ochse einem Hauswirte auc
noch deshalber besonders nützlich, daß, wen
er alt wird, er doch noch gemästet und ge
schlachtet werden kan; aber ein alt Pferd be
kommt der Schinder. Wie nöthig und nütz
lich aber sind nicht auch die Ochsen so wohl
als alles Rind-Vieh, um der Düngung de
Felder willen?

§ 4

§ 4.

Hiernächst betrachte man nur die Kühe, welche wegen ihrer Vorzucht, Butter, Schmaltz und Käse zum menschlichen Unterhalte gantz unentbehrlich sind; aber auch ihre ordentliche Pflege und Wartung haben wollen. Welches zwar wohl schon einer ieden Bauer-Magd bekannt gnug seyn muß, daß mich also hierbey weitläufftig aufzuhalten vor unnöthig erachte, sondern nur etwas weniges von der Nutzung der Milch anführen will, weil hierinne vielerley Meynungen sind.

§ 5.

Einige seigen die Milch in Töpfen. Nun nehmen zwar diese Geschirre nicht viel Platz ein, und der Rohm ist auch gleich bey einander. Allein in weiten Milch-Aeschen oder in breiten und niedrigen Milch-Säßgen ist es dennoch viel besser, immassen darinne die Milch besser und dünner aus einander zu stehen kommt; und man wird auch befinden, daß auf solche Art mehr Rohm gesammlet wird.

§ 6.

Sonst ist es auch am besten, daß man alsdenn erst den Rohm abnimmt, wenn die Milch darunter vollkommen geronnen ist, und der Rohm sich glatt ablösen läßt. Nimmt man solchen zu jung ab; so thut man sich Schaden. Wird er hingegen auch gar zu alt und schimmlicht; so wird im Buttern nicht so geschwinde Butter. Welches auch geschieht, wenn die Kühe altmelcke werden, mithin der Rohm

nicht nur magerer wird, sondern auch lange stehen und aufgesammlet werden muß, bis man zum Buttern kommen kan; da denn manche Frau, wenn die Butter nicht bald werden will, gleich auf die besondern Gedancken fällt, sie wäre mit der Milch bezaubert.

§ 7.

Hiervor will ich nun ein klein Mittel anführen. Nehmlich wenn sich der Rohm nicht gut zur Butter geben will; so werffe man nur Stückgen Butter hinein. Aber vor Zucker muß man sich hüten, daß dieser nicht in das Butter-Faß komme; sonst wird gewiß keine Butter, wenn man auch acht Tage butterte.

§ 8.

So denn ist zur Haushaltung auch die Schmaltz-Butter sehr nützlich. Diese wird also gemacht: Wenn die ordentliche Butter fertig ist und rein ausgewaschen, aber nicht gesaltzen worden; alsdenn thut man dieselbe in einen Kessel, und bringet sie mit mittelmäßigem Feuer zum Sieden; während dessen aber sie auch fein abgeschäumet und der Schaum weggenommen werden muß, und läßt man sie so lange kochen, bis sie nicht mehr schäumet, hernach wird sie in Töpfe oder Fässer gegossen. Dieses Schmaltz ist weit besser, die Speisen damit anzumachen, als die Butter, und dauert auch ein gantzes Jahr.

§ 9.

Käse werden auch auf unterschiedliche Art gemacht. Einige schütten die geronnene

Milch in ein Fäßlein oder in grosse Töpfe,
nd setzen selbige an die Wärme, bis sich die
Milch zum Qvarge coaguliret; alsdenn
hütten sie selbige in einen Leinwand-Sack,
eschweren solchen mit Steinen, und lassen
n also auf 24 Stunden liegen und vertropfen;
ernach aber drücken sie denselben mit den Hän-
en Klümpfgen-weise zusammen zu Käsen.

§ 10.

Andere haben runde Käse-Näpfgen, so
nten Löcher haben, oder lange hölzerne Rin-
en, und nehmen sodenn die geronnene Milch
gleich, wenn der Rohm davon abgenom-
ien ist, und setzen solche in ihren Milch-Ae-
hen auf den warmen Ofen, daß sie nur zu-
mmen laufft. Oder da viel Milch vorrä-
ig ist, macht man einen Kessel voll Was-
r heiß, und gießt das heisse Wasser auf die
Milch in den Aeschen; so laufft die Milch
sbald zusammen, daß sie wie eine gute Galler-
oder Sultze wird, und alsdenn leget man sel-
ge auch sogleich in die Näpfgen oder Rinnen.
uf diese Art bekommt man von der Milch mehr
äse, als vom ersten Qvarge, welcher allzu
uer und zu sehr ausgepreßt wird.

§ 11.

Gut und tüchtig Saltz müssen die Käse
uch bekommen. So thut man auch wohl zu-
eich verschiedene Kräuter oder Saamen hin-
n, als gedörrten Thymian, oder grüne
ollunder-Blüte, oder auch grün Ehren-
reis-Kraut, desgleichen Krausemüntze,

 welche

welche die Käse schön gelblicht und wohl-
schmeckend macht; ferner Meyeran, wie
auch Dill-Saamen, Kümmel, oder Anis,
und auch wohl Coriander-Saamen, nachdem
der Liebhaber ist.

§ 12.

Die delicatesten Käse aber werden von süs-
ser Milch gemacht. Selbige werden, wie
die Ziegen- oder Schaf-Käse mit der Milch,
so im Kälber-Magen befindlich ist, und hierzu
aufgehoben wird, geläwet, und werden die-
selben fett und recht wohlgeschmackt. Al-
lein wer dergleichen Käse machen will; der
muß die Butter missen. Jedoch zu einem a-
parten Appetit können doch welche gemacht,
und fein Kümmel, Dille und Würz-Nelcken
hinein gethan werden.

Das CXV Capitel.
Von Schafen.

§ 1.

Die alten Schäfer pflegen zu sagen: Das
Schäfgen hat einen goldenen Fuß, und wol-
len hiermit anzeigen, daß, ob sie gleich zur
Winters-Zeit fleißig auf der grünen Korn-
Saat hüten und selbige abfressen lassen, sol-
ches dennoch, wenn es nur nach seiner Ordnung
bey dem Froste geschieht, dem Korne nichts
schadet, und, da sie beständig dabey pferchen,
also auch dem Getreide zugleich wieder Dün-
gung

güng geben, und auch, wo ihre Schaf-Trift-
en über das Feld gehen, und sie auch des
Nachts in Horden liegen, auf solchen Feldern
echt schönes Getreide wächst. Und ist in
der That auch ein Schaf gar ein nützliches
Vieh, welches nach Proportion der wenigen
Unkosten, so man darauf verwenden muß, viel
einbringet.

§ 2.

Man sehe nur in die Bibel, wie gleich nach
Erschaffung der Welt des Adams Sohn,
Habel, ein Schäfer gewesen. Wie sind
nicht auch die Alt-Väter, als Abraham,
Loth, Isaac, Jacob, Laban, und derglei-
chen mehr reiche oder wohlhabende Leute gewe-
sen, die sich gleichwohl meistens mit Schafen
ernähret haben? Der König David war eben-
falls ein Schäfer. Und überhaupt wird man
von den Alt-Vätern finden, daß sie reich an
Schafen gewesen, und damit grosse Familien
ernähret haben, wie einem fleißigen Bibel-Le-
ser nicht verborgen seyn kan.

§ 3.

Sonst dürffen wir auch nur die ietzigen Zei-
ten der Welt beschauen, was nicht die Schä-
fereyen einbringen, und wird man auch so gar
wenig arme Schäfer finden. Dahero der
Schluß gar leicht zu machen, daß die Schafe
allerdings was einbringen müssen. Und wenn
es ein Hauswirt haben kan; so thut er recht
klüglich, wenn er so viel Schafe hält, als er
sich auszuwintern getrauet, massen sie auch in

der That was einbringen. Im Sommer ko-
sten sie nichts, als das Hüter-Lohn; und wenn
im Winter blache Fröste sind, so können si[e]
auch wohl erhalten werden.

§ 4.

Sie wollen aber auch in Acht genommen
seyn, besonders mit dem Hüten, damit si[e]
nicht in faulen nnd stinckenden Gründen
verhütet werden; wie auch die Lämmer,
wenn sie abgesetzet sind, daß sie nicht in di[e]
Wasser einfallen und sauffen dürffen, indem
es alsdenn gar leichte geschiehet, daß sie davon
crepiren; wie man denn auch überhaupt di[e]
Schafe im Winter nicht verderben lassen
muß.

§ 5.

Man thut auch sehr wohl, wenn man auch
die Böcke nicht zeitig unter die Schafe bringt,
damit die Schafe nicht so zeitig böcken oder
stären, mithin auch die Lämmer nicht so zei-
tig kommen. Am besten ist es, wenn die
Lämmer nach Licht-Messe kommen; so hat
man doch etwan Hoffnung, daß die Schafe
bald hinaus geweidet werden können.

§ 6.

Bey dem Lammen der Schafe ist fleißig
nach ihnen zu sehen, und besonders den alten
Schafen die Wolle von den Eytern auszu-
rupfen, damit die Lämmer solche nicht mit
hinein saugen, welches ihnen schädlich ist;
auch kriegen sie davon dicke Bäuche, und
kommen selten auf.

§ 7.

§ 7.

Dafern man auch die Schafe nicht vollauf füttern kan; so muß man die Lämmer mit dabey füttern, und ist ihr bestes, wenn man selbigen Bier mit einem Löffel eingiesset und dazu etwas Brodt giebet. Die welcken weissen Rüben, klein geschnitten, sind ein recht gutes Futter vor die Lämmer, oder auch die Ebisch-Beeren, wenn man solche mit unterfüttert. Wenn aber die Lämmer etliche Wochen werden; so füttert man sie mit Hafer.

§ 8.

Auf Johannis setzet man die Lämmer ab; und werden alsdenn die Schafe gemolcken, und von der Milch Butter und Käse gemacht. Es ist aber nicht rathsam, daß man die Schafe gar lange melcket. Denn es nimmt ihnen viel Kräffte weg, und kommen sie alsdenn schlecht in den Winter.

§ 9.

Sonst hat man unter den Schafen überhaupt zweyerley Gattungen. Als einige werden rein Vieh, oder rein Schmitzer, die andern aber Schmier-Vieh genannt. Diese aber werden räudig, und auch eben daher Schmier-Vieh genannt. Solche Unreinigkeit steckt ihnen schon in der Natur, und stecken sie auch einander selbst an. Selbige werden nun gemeiniglich gegen das Früh-Jahr unrein, und auch theils im Sommer; da sie denn die Schäfer mit ihrer Gosse schmieren. Sie kochen nehmlich Toback, und waschen die Fle-

cken damit; so heilen sie wieder ab, und werden auch daher dergleichen Schafe zweymahl geschoren. Doch hat man auch rein Vieh, so zweymahl geschoren wird. Die beste Wolle aber ist dennoch von dem reinen und einschürigen Viehe. Man hält zwar vor gewiß, daß von dem zweyschürigen Viehe auf zweymahl mehr Wolle, als von einschürigen auf einmahl, wird. Jedoch gilt auch jene nicht so viel im Gelde.

§ 10.

Wer sich Schafe kauffen will, hat besonders dahin zu sehen, daß er nichts von unreinem Viehe unter seine reine Heerde bringe. Denn jenes steckt die Heerde gleich an. So muß man auch nach deren Alter sehen. Ein Jährling bekommt vorne zwey breite Zähne; ein zweyjähriges hat deren viere, und ein dreyjähriges sechse; alsdenn werden sie zusetzig, das heißt so viel, als vollkommen. Werden sie schon älter; so ist nicht viel mit ihnen zu thun, massen sie nicht übrig alt werden.

§ 11.

Zur Zucht sind die vierzähnigen die besten. Mit denen alten Schafen, die schon in das fünfte Jahr kommen, ist nichts besser, als daß sie ausgemerzet und geschlachtet werden; sonst überleben sie den Winter nicht gar wohl, besonders wenn ihnen die Zähne wackelnd werden und gar ausfallen. Es müssen aber auch wohl öffters die jungen Schafe

mit

mit ausgemerzet werden, weil die Schafe einer schwachen Natur sind.

§ 12.

Uibrigens hat man von ihnen hieran eine eine gute Erkänntniß: Wenn das Schaf-Vieh in den Augen so weiß wird; so ist es schon eine Marcke, daß es nicht richtig im Leibe ist. Einem gesunden Schafe sind die Augen und die Augen-Winckel und Aederlein fein roth. Besser unten in meiner Haus-Apothecke werde ich auch einige Recepte wider die vorfallenden Kranckheiten der Schafe anführen.

Das CXVI Capitel.

Von Ziegen.

§ 1.

Diese Art zahme Gemse solte billig ein Land- und Ackersmann auch mit zuziehen; allermassen selbige nicht nur gar nützlich, sondern auch zur menschlichen Gesundheit sehr ersprießlich sind. Was hat man nicht vor Nutzen von einer Ziege? Immassen solche doch alljährlich zwey junge, theils auch drey junge, welche appetitlich zu essen sind, bringen; nach diesem aber die gesunde und gute Milch geben, wovon Butter und Käse gemacht werden.

§ 2.

Die Butter von Ziegen-Milch ist eine recht heilsame Sache. Sie heilet innerlich

die

die preßhaffte Lunge und Nieren; wie ich denn Proben davon weiß, daß man die Butter bey Brüchen gebraucht und solche eine zeitlang an allen Speisen genossen hat, dadurch denn das gebrochene Netz wieder geheilet und der Patiente gesund gemacht worden.

§ 3.

Die Milch zum Thée oder Coffé getruncken, reiniget und heilet innerlich Lunge und Leber. Die Molcken von dem Käsewercke kühlet besonders die innerliche Hitze, und schmecket wohl. Die Käse aber, zu viel genossen, machen Hitze.

§ 4.

Das Bocks-Blut ist Rühmens werth vor geronnen Geblüte, auch vor Stechen im Leibe. Es zertheilet und führet ab, heilet dabey die innerlichen Gebrechen. Man machet solches in einem mäßig heissen Back-Ofen dürre, und pulverisiret es; alsdenn nimmt man davon einen halben Löffel voll in Eßig ein, und hält sich im Bette warm; so treibet es den Schweiß und bringet das Geblüte in seine ordentliche Circulation. Mithin ist es eine gute Arzeney, und kan ein Hauswirth solches beständig im Hause aufheben.

§ 5.

Der Bocks-Talck ist ebenfalls sehr heilsam und unter die Heil- und Brand-Pflaster nützlich mit zu nehmen. Der beste aber ist von einem geschnittenen Bocke. Ein Bock, so drey bis vier Jahr alt ist, hat offtermahls

auf

auf zwey Steine Talck im Leibe. Wenn man nun so einen jungen Bock ein Jahr gehen und alsdenn schneiden läßt; so werden es recht gute und starcke Böcke, auch viel besser als wenn sie gar zu jung geschnitten werden. Die so jung geschnittenen werden nicht so starck und breit, als wenn sie ein oder zwey Jahr gantz gegangen sind. Man muß sie deswegen schneiden lassen, weil die gantzen Böcke einen starcken und widerlichen Geruch haben. Doch ist selbiger im Früh-Jahre und Vor-Sommer nicht so starck, als wie etwan gegen Bartholomäi hin, da sie bocken und sich vermischen. Zu der Zeit kan man sie von ferne riechen, und sind sie auch alsdenn nicht gut zu essen.

§ 6.

Das Ziegen-Vieh ist so kostbar nicht zu erhalten; anerwogen sie in den Ställen das Heu, so das Rind-Vieh oder die Pferde verbrösen, alle auflesen, und sind sie ein gefräßig Vieh. Wenn man sie im Sommer entweder auf das Feld, oder noch besser, wo etwan Raine sind, darauf mit austreiben kan; so erhalten sie sich recht gut. In den guten Höltzern aber, oder in Waldungen, oder in Gärten sind sie nicht zu dulten, weil sie das junge Holtz abfressen.

§ 7.

Eine gute Ziege giebt fast so viel Milch, als eine mittelmäßige Kuh, und kan man eher drey Ziegen, als eine Kuh, erhalten, weil sie so köstlich im Fressen nicht sind. Zudem wird auch ein Bock, so zwey oder drey

Jahr alt ist, öffters vor 5 bis 6 Thaler verkaufft. Jedoch wenn sie Profit geben sollen; so müssen sie im Sommer mit auf die Weide gebracht werden können, alsdenn kosten sie gar wenig, oder nichts.

Das CXVII Capitel.

Von Schweinen.

§ 1.

Ob wohl nach dem Alten Testament und denen Mosaischen Gesetzen die Schweine als unreine Thiere den Menschen zu essen verboten worden, welches die Juden auch noch also halten; so ist aber doch uns Christen nach dem Evangelio erlaubet, alle zur menschlichen Erhaltung dienende Speisen von Thieren, Vögeln, vierfüßigen und Feder-Vieh zu essen, wie Christus bey dem Matth. XV, 11 und 17 selbst spricht: Was zum Munde eingehet, das gehet in den Bauch, und wird durch den natürlichen Gang ausgeworffen. Es ist hiervon auch noch weiter nachzuschlagen bey dem Luc. X, 8, Apostel-Gesch. X, 15 und 1 Tim. IV, 3, 4, da es heist: Alle Creatur Göttes ist gut, und nichts verwerfflich, das mit Danckſagung empfangen wird. Dahero auch die Schweine, als ein gar nutzbares Vieh, wohl zu erziehen und zu gebrauchen sind.

§ 2.

Und ob zwar das Schweine-Fleisch von

hohen

hohen und vornehmen Herren oder reichen Personen nicht sonderlich æstimiret werden will, auch von einigen vor ungesund gehalten wird; so ist es jedoch vor den gemeinen und armen Mann ein sehr nützliches Fleisch, massen solches zum Abmachen der Gemüse wegen seiner Fettigkeit gar dienlich ist. Absonderlich ist bey einem Landmanne, sich und sein Gesinde zu sättigen, dieses Fleisch unter allen das beste.

§ 3.

Uiber dieses bringen auch die Schweine in der Zuzucht guten Nutzen. Anerwogen eine Zucht- oder Saamen-Sau in der Nutzung ausser dem Dünger so gut, als eine Kuh, ist. In Betrachtung, daß, wenn eine Sau gut gehalten wird, selbige in einem Jahre wenigstens zweymahl wirfft. Und da sie nur 16 Wochen trächtig gehen; so währet es nicht einmahl ein gantzes Jahr, daß sie zweymahl werffen. Denn was eine gute Sau ist; so hat dieselbe, wenn ihre Fercke l kaum fünff oder sechs Wochen alt sind, schon wieder gehauen und Junge im Leibe.

§ 4.

Da man nun Sauen hat, die zu 9, 10 und 12 Ferckel bringen; was giebt das nicht vor Nutzen? Allein sie müssen auch gut gefüttert werden. Und wenn man auch nur bloß die Ferckel verkaufft; was kan man nicht also daraus lösen? Wer aber Getreide einzuerndten und Vieh hat, daß er die jungen Schweine mit

Spreu,

Spreu, oder anfangs mit etwas schlechten Körnern und Molcken erziehen kan; so nimt ein solcher Hauswirth nachgehends vor die erwachsenen Schweine desto mehr ein. Hierbey aber ist der beste Nutzen, wenn man solche in ein oder anderthalb Jahren verkaufft. Welches viel besser ist, als wenn man solche zwey bis drey Jahr füttert.

§ 5.

Die jungen Schweine müssen, so sie bald ein viertel Jahr alt sind, geschnitten werden. Die Zucht-Sauen braucht man etwan vier oder fünff Jahr; alsdenn ist es am besten, man mästet und schlachtet sie. Die Eber läßt man ebenfalls nicht längere Jahre gehen; so denn werden sie geschnitten und gemästet, und an deren Stelle wieder junge zugezogen.

§ 6.

Solcher Gestalt bringen die Schweine guten Nutzen, und besonders demjenigen noch mehrern, welcher das Bier-Brauen hat, desgleichen denen Brantwein-Brennern, welche selbige entweder mit dem Brantwein-Spülicht fett machen, oder auch nur junge Schweine aufziehen.

Das CXVIII Capitel.

Von Calecutischen oder Trut-Hünern.

§ 1.

Etliche Trut-Hüner in einem Acker-Gute

u halten, ist gewiß nützlich; massen dieselben ch gut lösen, wenn man Junge von ihnen ehet; und besonders zum Brüten sind sie ortrefflich. Man mag ihnen Eyer unterlegen, das vor welche es sind; so brüten und füh- en sie die Jungen aus.

§ 2.

Wenn man fünff Trut-Hüner hat, wo- ey aber auch ein Hahn seyn muß; so soll man lbige zu gleicher Zeit setzen. Wäre es nun, aß einige eher, als die andern brüten wol- en; so legt man selbigen ein paar Eyer un- er, daß sie nur etwas unter sich haben, bis die ndern auch darzu kommen, und setzet sie als- enn zu gleicher Zeit. Und so man sie auf ihre ei- ene Eyer setzet; so kan man einer Henne 18 is 20 Eyer unterlegen, selbige brüten sie in ier Wochen aus.

§ 3.

Man muß aber auch die Zeit fein aufschrei- en, wenn man sie setzet; und soll man sie zwey der drey Tage vor dem Neuen Mond setzen, aß die Jungen im letzten Viertel auskommen; ernach aber die Jungen drey Hünern unter- eben, daß sie solche führen, und zwey Hüner ortbrüten lassen. Dabey aber ist auch in Acht zu nehmen, daß, wenn sie anfangen durchzupicken, man die Jungen, so heraus ind, immer von einigen weg nehmen und den ndern untersetzen muß, damit diejenigen, so ortsitzen sollen, die Jungen nicht unter sich be- halten, bis sie beginnen recht lebendig zu wer-

 den,

den; oder hervor wollen; sonst bleiben sie nicht gerne sitzen, sondern wollen mit den Jungen fort. Brächten sie aber solche nicht recht glücklich aus; so läßt man drey Trut-Hüner fortbrüten. Denn es kan eine Trut-Henne etliche und zwantzig bis dreyßig Junge führen. Doch muß man die Jungen nicht eher abnehmen, als bis sie unter der Alten recht trocken geworden, und also auf 1 ½ Tag unter ihr sitzen lassen.

§ 4.

Hierbey ist auch zu mercken, daß, weil die Trut-Hüner noch sitzen und brüten, man sie alle Tage von den Eyern abnehmen und füttern, auch beständig Wasser bey ihnen stehen haben muß. Hebt man sie nicht ab; so sollen sie wohl in ein paar Tagen von selbst nicht verlangen abzugehen, und dieses ist nichts nütze. Denn da man sie abhebet, wendet man zugleich die Eyer mit um. Und wenn sie wieder darauf steigen; so legen sie solche auch wieder zu rechte. Werden aber die Eyer nicht umgewendet; so wird nicht viel daraus.

§ 5.

Wenn nun die andern fort sitzen; so kan man ihnen Enten- oder Hof-Hüner-Eyer unterlegen. Wenn diese aber zugleich auskommen sollen; so müssen sie erst 7 Tage auf denen Enten-Eyern brüten, und sodenn die Hüner-Eyer nachgelegt werden, weil diese in drey, und die erstern in vier Wochen auskommen. Wenn sie denn diese wieder mit einander ausbringen; so

kan

kan man das junge Vieh wieder unter eine Alte stossen und die andern immer fortbrüten lassen. Wie denn, wenn man es von einer Trut-Henne verlangt, sie ein gantzes Viertel-Jahr in einem Sitzen fortbrütet.

§ 6.

Wenn man sie aber recht zum Brüten nutzen will; so halte man sich dabey etliche Capaunen. Wenn nun die Trut-Hüner ausgebrütet haben; so setze man die Jungen unter die Capaunen, daß sie selbige führen. Also können die Trut-Hüner dreymahl in einem Sitze ausbringen, wenn ihnen nehmlich die beyden erstenmahle die Jungen abgenommen werden; die letzten aber führen sie sodenn selbst.

§ 7.

Ich habe Trut-Hüner gesehen, und auch selbst gehabt, welche, da sie das erste mahl gut ausgebracht und die Jungen wenige Wochen geführet, alsdenn denselben Sommer noch einmahl gelegt und gebrütet haben. Ja ich kan mich entsinnen, daß ich einsmahls eine Trut-Henne gehabt, die in einem Sommer 51 Stück jung Feder-Vieh, als Trut-Hüner, Enten und Hof-Hüner, ausgebrütet.

§ 8.

Nachdem ich kurtz vorher gedacht, daß man das junge Feder-Vieh von Capaunen führen lassen soll; so will ich auch allhier anzeigen, wie man selbige darzu bringet. Man muß nehmlich den Capaun mit Branntwein voll säuffen, iedoch nicht allzu starck, sondern ihm et-

man einen halben Löffel voll eingiessen; sonst stirbet er. Wenn er nun taumelt; so setzet man ihn unter ein Sieb, oder in ein weites und niedriges Faß, bedecket es, und setzet ihm die Jungen unter. Wenn man ihn aber in kein Faß setzet: so muß man etwas um ihn herum machen, daß die Jungen nicht hervor lauffen können. Wenn nun der Capaun den Rausch ausgeschlafen hat; so behält er die Jungen, und führet sie so gut, als ob er sie selbst ausgebrütet hätte.

§ 9.

Die Erziehung der jungen Trut-Hüner betreffend; so wollen selbige zwar viele vor zart und weichlich halten, und ist auch freylich an dem, daß, wenn man sie nicht in Acht zu nehmen weiß, man derselben nicht viel davon bringen wird. Doch verfährt man mit ihnen woh also am besten: Wenn die Jungen ausgekro chen sind; so lasse man selbige erstlich rech wohl bebrüten und trocken werden; alsdenn muß man sie in eine warme Stube nehmen und giebt ihnen ein paar Tage harte Eyer doch nur das Weisse davon, klein gehackt, und Qvarck oder Käsewerck, so aber nicht von gar saurer Milch gemacht und die Molcken auch fein ausgepresset seyn muß. Wobey zu mercken, daß man nicht mehr Futter anma che, als sie in einem Tage auffressen; sonst wenn es stehen bleibt, wird es sauer, und ist ihnen schädlich. Dabey giebt man ihnen fein reines Wasser. Man wirfft ihnen auc
woh

wohl zuweilen Gundermann und Liebstöckel in das Sauffen.

§ 10.

Ferner wenn sie ein paar Tage alt sind, so nimmt man Lauch oder Schnittlauch, schneidet solchen gantz klein, und menget ihn unter den Qvarck. Auch kocht man ausgemachten Hierse zu einem recht dicken Brey, und giebt ihnen solchen auch Wechsels-weise, wie auch unausgemachten Hierse und Buchweitzen-Grütze. Wenn sie 4 bis 5 Tage alt sind; so steckt man einem ieden ein gantzes Pfeffer-Korn, in etlichen Tagen aber wieder einem ieden eines ein, und continuiret also auf 14 Tage mit dem Futter. Nach diesem kan man ihnen schon stärckere Speise geben, als etwan Gersten-Graupen, dabey aber noch bis in die 3 Wochen Käsewerck. Alsdenn nimmt man Erbsen, und kochet sie, daß sie weich und starck werden, lässet solche erkalten, und füttert sie damit; da sie denn beginnen gut davon zu wachsen. Man giebt ihnen auch zuweilen Lauch und Gundermann klein gehackt, unter das Käsewerck. So ist der Sallat auch recht gut vor sie, denselben klein geschnitten, und ihnen mit gegeben, wie auch Möhren oder Mohr-Rüben, ebenfalls klein geschnitten, dabey aber in 5 bis 6 Tagen wiederum ein gantz Pfeffer-Korn eingesteckt; so werden sie gewiß gedeyen.

§ 11.

Auch muß man sie nicht naß werden, oder

in den Regen lassen, besonders wenn sie noch gar jung sind. Es ist ihnen zwar sehr dienlich, daß man sie in die Lufft und warme Sonne und auf den grünen Rasen, aber bey Zeiten aus dem Regen bringet. Zuweilen werden sie auch wohl auffstutzig, daß man nicht weiß, was ihnen geschehen. Alsdenn aber nimmt man sie gleich, und steckt ihnen ein Pfeffer-Korn mit Butter, oder ein Stücklein Knoblauch ein, oder man läßt ein bis zwey Tropfen Berg-Oel auf ein bißgen Brodt fallen, und stecket ihnen solches auch ein.

§ 12.

Man muß auch darnach sehen, ob sie etwan den Pips bekommen. Dieses geschieht zuweilen von Verkältung des Magens. Es paßiret auch wohl, daß sie den Pips alle auf einmahl bekommen. Alsdenn muß man geschwinde hinter her seyn, und ihnen den Pips mit einem saubern Messerlein oder mit einer Steck-Nadel von der Zunge abnehmen, solchen in Butter drücken, die Butter aber ein wenig mit Ofen-Rus bestreuen, und ihnen also einstecken, auch die Schnäbel mit Knoblauch reiben, und den andern Tag drauff ein Pfeffer-Korn einstecken.

§ 13.

Wenn sie nun etliche Wochen alt sind; so ist am besten, wenn man sie im Grase nach ihrem Gefallen umher gehen lassen kan, dabey aber auch fleißig füttert und zum Sallat gewöhnet, so darff man ihnen nur blossen Sallat und

ge-

gekochte Erbsen geben, oder auch, so sie stärker werden, den Sallat mit Kleyen anmengen. Wenn sie denn erst in die Stoppeln auf dem Felde mit lauffen können; alsdenn kommen sie gut und bald in die Höhe, und bringen guten Nutzen.

Das CXIX Capitel.

Von Gänsen.

§ 1.

Billig muß ein Haushalter auf seinem Gute auch Gänse haben, weil solche zur Unterhaltung derer Betten sehr nöthig sind. Sie bringen auch das ihrige mit der Zuzucht gantz gut ein; sie wollen aber auch recht wohl in Acht genommen seyn.

§ 2.

Eine Gans, die man zum Brüten hat, muß vor Weyhnachten gut gefüttert werden, damit sie einen guten Eyer-Stock setze, indem manche Gans nicht so viel Eyer legt, als sie ausbrüten kan. Und ist solches alsdenn schon ein Schade, wenn man eine Gans den Winter hindurch füttert, und gleichwohl im Frühlinge keine Junge zu gewarten hat. Nach Weyhnachten aber müssen sie nicht so starck gefüttert werden. Denn sonst werden die Eyer zu fett und taugen nicht zum Brüten.

§ 3.

Wenn nun die Gänse um Fastnachten an-

fangen zu legen; so muß man die Eyer sammlen, bis sie ausgeleget haben. Die Eyer müssen aber auch nicht in so gar starcke Wärme oder Kälte geleget werden. Wenn denn eine Gans brüten und sitzen will; so soll sie auf einen Ort gesetzet werden, wo sie mit Ruhe sitzt, und muß auch den Brut-Gänsen gut Futter und Sauffen gegeben werden. Man wirfft sie auch alle Tage einmahl von den Eyern ab, und wendet die Eyer allezeit dabey um. In vier Wochen kommen die Jungen aus.

§ 4.

Wie nun theils Gänse mit dem Legen etwas lange zubringen, ehe sie die Eyer alle bekommen; so werden die ersten Eyer ziemlich alt, dergleichen alt Ey aber ist zum Brüten allezeit schwächer; und kommt daher auch auf 2 bis 3 Tage später aus, als ein frisch gelegtes Ey. Welches bey allem Feder-Viehe anzumercken.

§ 5.

Siehet man denn, daß einige junge Gänsgen auskommen; so soll man die andern Eyer probiren, ob sie gut sind. Und dieses geschiehet also: Man macht rein Wasser laulicht, daß es aber nicht zu kalt, noch zu warm sey, und leget die Eyer sachte in das Wasser. Welche Eyer nun gut, und darinne lebendige Junge sind, die regen sich in den Eyern; daß also ein Ey, welches oben auf dem Wasser schwimmet, sich hin und her kippelt. Die

Eyer

Eyer aber, so sich nicht regen, sind nichts nütze, und bald wegzuwerffen. Denn man hält sonst nur die alte Gans mit Sitzen auf; und es ist auch den Jungen besser, wenn die Alte selbige unter sich nehmen kan, als wenn sie nur im Feder-Topfe aufgehoben werden müssen.

§ 6.

Der jungen Gänse ihr bestes Futter sind Brenn Nesseln; solche gantz klein gehackt, auch etwas Petersilge und Gundermann mit unter, desgleichen hierzu Qvarck genommen. Man gebe auch den jungen Gänsen einen Tag um den andern Wermuth-Kraut mit unter ihr Futter, solches erhält sie gesund; besonders aber der Sommer-Rocken. Wenn man mit selbigem die jungen Gänse, da sie in die Federn schiessen wollen, füttert; so werden ihnen die Federn bald ausfahren.

§ 7.

Insonderheit ist denen jungen Gänsen der Brach-Monat sehr hart. Sie fangen alsdenn nicht allein an in die Federn zu schiessen, sondern sie werden auch von dem kleinen Geschmeisse oder den Fliegen geplagt. Sind sie nun um den Kopf herum so gar schlecht mit Federn bewachsen; so kriechet ihnen das kleine Geschmeisse in die Ohren, und plaget sie an den Köpfen gar sehr, davon sie leicht sterben.

§ 8.

Demselben soll man nun also vorkommen: Erstlich muß man sie gut mit Sommer-Ro-

cken füttern, daß die Federn bald heraus kommen und ihnen die Köpfe und Ohren bedecken. Ferner nehme man Wagen-Theer oder Stäncker, und beschmiere sie damit am Genicke und Kopfe, und auch etwas am Halse hinunter; so werden die Fliegen und Mücken nicht so auffallen. Auch hilfft hiervor Baum-Oel, desgleichen Lein-Oel, wenn man sie damit bestreicht.

§ 9.

Wenn sie so gehen und mit den Köpfen schütteln, auch die Hälse öffters ausdehnen, und sich der Fliegen immer mit den Schnäbeln erwehren wollen, sonst aber auch wie gantz traurig gehen; alsdenn ist es hohe Zeit, daß ihnen geholffen werde. Wenn aber die jungen Gänse erst durch den Brach-Monat, und ihnen die Federn meistens heraus sind; alsdenn haben sie gewonnen.

§ 10.

Es ernähren sich die Gänse gar leichte, wo sie nur Gras haben können, und sind ohne die Zuzucht besonders mit den Federn gut zu nutzen; allermassen man den alten Gänsen im Sommer ein paar mahl, den Gänserten aber gern des Jahres dreymahl die Federn ausrupfen kan.

Das CXX Capitel.

Von Enten.

§ 1.

Wo die Enten Wasser haben können; so sind sie ein nützliches Vieh. Wenn man sie aber ohne dieses erhalten soll; so kommt nicht viel daran heraus, weil sie einer geitzigen und gefräßigen Natur sind. Im Wasser aber ernähren sie sich gar leicht. Jedoch wo man kleine Fische darinne behalten will; so müssen sie daselbst weg bleiben. Denn sie lassen nicht viel davon aufkommen, und können selbige so gut, als der Fisch-Otter, heraus holen, mithin die Wasser von Fischen gantz rein machen. Sonst aber bringen sie das Ihrige gut ein, immassen die Enten ziemlich viel Eyer legen. Denn es legen theils Enten wohl ein Schock und mehr Eyer. Sie brüten auch gut, und die Jungen ziehen sich unter dem Feder-Viehe am leichtesten auf.

§ 2.

Wenn sie nur ein paar Tage alt sind, und man sie auf ein Pfützgen oder auf einen Tümpfel bringen kan; so suchen sie ihre Nahrung schon mit. Etliche Tage füttert man sie mit Qvarck, und schneidet ihnen etwas Lauch und junge Nesseln darunter. Wenn man auch alsdenn nur Sallat, Möhren-Kräutig und auch Möhren hat, solche klein hackt, und mit

Kley-

Kleyen anmenget; so wachsen sie gut davon auf.

§ 3.

Es ist aber die Enten-Art mit einem gar hitzigen Magen versehen; allermassen sie gar offte fressen wollen. Ehe man es sich versiehet; so sind sie schon wieder hungerig. Wo man auch Trebern von den Bier-Brauern haben kan; so sind die Enten damit ebenfalls gut zu füttern. So sie aber nur in etwas erwachsen; so suchen sie ihre Nahrung an Fröschen, Würmern, und allerhand Geschmeiße im Wasser, und sind gar leichte aufzubringen.

§ 4.

Und wie gedacht, wo sie Wasser haben können; so sind sie gar nützlich, immassen eine alte Ente bis 20 Junge auf einmahl gar gut ausbrüten kan, ohne die überleyen Eyer zu rechnen, welche man von Trut- oder Hof-Hünern ausbrüten lassen kan. Sie sind auch gar gut zum Speisen, und kan manche Mahlzeit damit weggebracht werden. Wenn die Eicheln gerathen; so kan man die Enten damit fein fett machen, und fressen sie solche gar gerne. Mithin kosten sie nicht so viel, als die Gänse oder Trut-Hüner, auf einmahl. Die Federn von den Enten anlangend; so sind solche zwar auch gut in die Betten zu gebrauchen; iedoch sind sie schwerer, als Gänse-Federn.

Das

Das CXXI Capitel.

Von Hof-Hünern.

§ 1.

Diese sind wegen ihres vielen Eyerlegens in grossen u. kleinen Haushaltungen gar nützlich. Und ob man sie auch schon aus der Hand füttern müste; so bringen sie das Ihrige dennoch ein. Also wenn ein Mann nur ein Häusgen und einen hübschen grossen Garten, darinne sie herum gehen, und sich erweiden können, da sie im Grase und Erdboden allerhand Würmer und Geschmeisse, auch Sand-Körner finden, selbiger aber danebst auch zwey Acker Feld hat, und sich etwan 120 Hüner u. 10 Hähne anschafft, sodenn aber von dem Felde die erbaueten Früchte an seine Hüner anwendet; so kan er sich ohne weitern Verdienst mit Frau und Kindern gar reichlich erhalten und ernähren. Und da auch vielleicht das Getreide von zwey Acker Feld nicht gantz zulanget, und er gleich noch etwas dazu kauffen muß; so bringen sie es doch doppelt ein, besonders wo volckreiche Städte und die Eyer in gutem Abgange sind. Denn er hat alsdenn nicht allein die Eyer, sondern er ziehet auch ein ziemlich Theil junge Hüner und Capaunen mit zu, daß also ein ehrlicher Profit daraus zu machen ist. Und hat man auch nur in einer kleinen Haushaltung 5 bis 6 Hüner; so hat man

man doch jährlich seine benöthigten Eyer davon.

§ 2.

Hierbey muß man auch Sorge haben, daß man die Hüner zur Winters-Zeit in einem fein warmen Stalle hat. Sehr zuträglich ist ihnen, wo sie an einem Schornsteine oder solchen Orten im Winter sitzen können, da sie den Rauch mit haben, welches ihnen zum Legen gar dienlich ist. Denn die Kälte und der Frost hält den Hünern die Eyer zurück. Derowegen sie im Winter so gut nicht legen, absonderlich wo sie kalt sitzen müssen. So soll man sie auch im Winter besonders mit Gersten-Maltz und Brenn-Nessel-Saamen, wie auch mit Brodte, so von halb Rocken- und halb Gersten-Mehle gebacken ist, mit unter füttern, darnach legen sie starck; mit blossem Rocken aber soll man sie nicht füttern, wovon sie gerne den Pips bekommen. Heydekorn ist ihnen ebenfalls gar zuträglich. So kan man auch den Hünern zuweilen Fœnum Græcum oder Sieben-Zeiten mit füttern, wovon sie gut legen.

§ 3.

Wenn man die Eyer aufbehalten will; so soll man sie auf einen Boden in Asche, Kleyen, oder Heckerling, und zwar alle auf den Spitzen neben einander, setzen. Denn so bleiben sie besser, als wenn sie auf der langen Seite liegen.

§ 4.

Wenn man gedenckt Capaunen zu ziehen; so muß man die Hüner im Mertz und April schon brüten lassen, und hiervon die jungen Hähne gegen Jacobi kappen. Welche nach Jacobi gekappt werden, taugen nicht viel, und sterben gerne. So soll man auch von den ersten jungen Hünern welche polären (auch kappen). Solche gekappte Hüner legen vortrefflich wohl; sie brüten aber nicht.

§ 5.

Wenn man die Hüner mit Eyern zum Brüten setzen will; so muß man die frischgelegten Eyer darzu nehmen, die Eyer aber auch zuvor besehen, ob sie gut sind. Nehmlich man hält das Ey gegen die Sonne. Ist nun oben am dicken Ende ein schwartzes rundes Ringelgen, wie ein Pfennig groß, zu sehen; so ist das Ey gut. Denn solches Fleckgen ist der Hahnen-Tritt. Ist aber dieses nicht im Eye zu sehen; so kommt kein junges Küchlein daraus. Deswegen auch, da mancher die Eyer so unbesehen unterleget, oder keine Wissenschafft davon hat, er sodenn auch gar wenig Küchlein bekommt.

§ 6.

Die jungen Hüner sind anfangs am besten mit Buch-Weitzen oder Heyde-Grütze und Qvarck zu füttern, bis sie nachgehends die Körner heben können. Rocken aber ist ihnen schädlich, und bekommen sie davon gerne den Pips. Diesem nun auch zu helffen; so

muß

muß man ein spitziges Messerlein oder eine Nadel nehmen, die Zunge, welche vom Pipse welck und vorne heraus gantz hornig ist, heraus halten, und unter der Zunge auf die Mitten hinterwärts mit dem Messer oder der Nadel gantz subtil unter die harte und welcke Haut stechen, den Daumen feste darauf halten, und vorwärts nach der Spitze zu hinaus die harte Haut abziehen. Sonst ist keine Hülffe, wenn diese Haut nicht von der Zunge kommt. Diese nimmt man alsdenn mit einem bißgen Butter und steckt sie der Henne in den Hals hinein, daß sie selbige hinunter schlucken muß. Man nimmt auch wohl etwas Pfeffer mit auf die Butter, welches desto besser ist, ingleichen Ofen-Rus schadet ihnen auch nicht. Wenn man ihnen denn solches eingestecket hat; so ziehet man ein dünnes Federlein unter dem Flügel aus, und störet damit die Nasen-Löcher rein aus, läßt auch wohl die Feder also ein paar Tage in den Nasen-Löchern durchgezogen stecken. Denn wenn sie in der Nase verstopfft sind: so können sie nicht recht fressen und gehen traurig. Hilfft man ihnen nicht bald, und macht die Nasen-Löcher auf; so sterben sie leicht. Sonst kan man den Hünern auch zuweilen Meister-Wurtzel, Eyer-Wurtzel und Qvendel in das Sauffen schmeissen; solches erhält sie gesund.

§. 7.

Uiberhaupt ist ein Huhn ein gar nützliches Vieh, der Hahn auch besonders so accurat, als

ls eine Uhr im Hause; anerwogen er des Morgens frühe theils um 1 oder halb 2 Uhr kräher, und so fort alle Stunden continui-ret, bis es Tag ist. Es ist auch an seinem Schrey so viel zu bemercken: Wenn er des Morgens das erste mahl krähet, so krähet er nur wenig; die andere Stunde etwas mehr; und ie weiter es gegen den Tag kommt, ie öffters schreyet er. Wie denn derselbe auch bey Veränderung des Wetters vor Abends, oder doch Abends um 9 oder 10 Uhr krähet. Welches ein gewisses Zeichen ist, daß sich das Wetter verändern wird. Allzu alt aber muß man weder Huhn, noch Hahn, werden lassen. Wenn sie auf 5 bis 6 Jahr genutzet worden; so kan man die alten abschaffen, und dagegen junge erziehen.

Das CXXII Capitel.

Von Tauben.

§ 1.

Man hat zwar der Tauben gar vielerley Gattungen, welche ich aber alle hier anzuführen vor unnöthig erachte; sondern ich will gegenwärtig bloß von den Feldflüchtern oder den gemeinen Feld-Tauben handeln: In Erwägung, daß diese unter allen Tauben in der Nutzung den Vorzug haben und behalten. Betrachtet man die zahmen oder Haus-Tauben durchgängig; so müssen sie Jahr aus Jahr

 ein

ein gefüttert werden. Wenn man also die-
ses Futter zusammen rechnet; so kommen ei-
nem alsdenn die jungen Tauben ziemlich hoch
im Werthe zu stehen. Allein die Feldflüch-
ter suchen sich ihre Nahrung in den Feldern
und auf den Stroh-Höfen; und brauchen al-
so gar wenig Futter, ausser bey hartem Frost
und Schnee, da sie nur täglich einmahl ge-
füttert werden, und vor der Erndte, wenn al-
les Getreide aufgeschossen und noch gar kei-
nes reiff ist. Haben sie aber alsdenn gleich
Junge; so müssen diese nothwendig verderben,
wenn die alten nicht etwas Futter bekommen,
daß sie ihren Jungen davon geben können.

§ 2.

Was halbweg gute Tauben sind, die müs-
sen im Sommer auf 6 paar Junge ausbrin-
gen. Es brüten auch wohl viele schon zeitlich,
als im Februar und Mertz. Kommen aber
harte Fröste; so gehen Eyer und Junge dar-
auf. Am besten ist es, wenn sie erst zu Aus-
gang des Mertzen anfangen zu brüten.

§ 3.

Und obgleich die Feld-Tauben einem Haus-
wirte und Ackersmann gar sehr wenig kosten;
so bringen sie ihm dennoch guten Nutzen.
Man schätzet nehmlich die Nutzung und den Pro-
fit von 19 paar Tauben so hoch, als wenn man
einen Ochsen gemästet hat, und ihn verkaufft.
Denn rechnet man seine Mast, und nimmt
alsdenn daraus, was zum Profit übrig blei-
bet; so bringen 19 paar Tauben eben so viel
ein,

in, als jener. Jedoch muß man sie eben nicht nur so ungeachtet fliegen lassen; sondern es müssen solche auch gepfleget werden.

§ 4.

Man muß ihnen schon um den Peters-Tag ihre Nester, Schläge und Beiten aussäubern; wiewohl auch einige gar eben diesen Tag, so den 22 Februar gefällig ist, aus Aberglauben darzu nehmen wollen. Auch soll man ihnen immer alle Jahre etwas, als Nester oder Beiten, von neuem nachbauen. Sie lieben dieses gar starck, und hecken fleißiger, bleiben auch lieber, wenn immer etwas nach- und frisch gebauet wird. So müssen auch ihre Flug-Löcher nicht gegen Norden oder Westen gekehret seyn, welche Winde sie nicht so gerne leiden, als wenn sie gegen Osten oder Süden gerichtet sind. Denn sie sitzen überaus gerne, wo sie die Sonne früh bey Zeiten anscheinen kan. In denen Beuten und Tauben-Pfeilern hecken sie gerne auswendig unter den Haus- und Scheuer-Dächern, wie auch in Schlägen, die hoch im Hause sind. Besonders aber will jeder Taubert mit seiner Täubin sein à partes Fach haben, und leidet der Taubert keinen andern nahe bey sich; es setzen sich auch die Täubinnen nicht gerne eine an die andere. Daher o ist am besten, so sie unterschiedene Fache haben.

§ 5.

Im Frühlinge soll man die ersten jungen Tauben ausfliegen lassen; aber nach der

Erndte keine mehr. Denn es wird aus den späten Tauben nicht viel. Es gehen zwar auch theils von den jungen Tauben nach andern Tauben-Schlägen hin; sie kommen aber doch zur künfftigen Heck-Zeit gemeiniglich wieder an den Ort, wo sie ausgebrütet worden. Die alten beißigen Täuberte sind nicht zu dulten. Wie es denn solche alte Täuberte giebt, welche die andern Tauben vielfältig bey sich her wegbeissen, und vielen Platz alleine einnehmen, da sie keine andere leiden wollen. Mit diesen ist es am besten, man schaffe sie ab. Und obgleich die Tauben keine Galle haben; so ist dennoch viel Zorn in ihnen, wenn man nur siehet, wie sich die Täuberte um die Täubinnen beissen und einander mit den Flügeln schlagen können.

§ 6.

Die verdrießlichste Sache aber mit dem Tauben-Vieh ist diese, daß einige boshafftig gesinnte Leute ihrem Nächsten die Tauben wegfangen, und solche weiter verhandeln. Jenen fliegen sie auch wohl wieder weg, und wieder zu ihrem rechten Herrn; da ist denn derselbe um das Geld betrogen. Diesem aber dessen sie anfangs gewesen, ist wegen der Heck-Zeit auch Schaden geschehen. Also ist es ein boshaffter Diebstahl.

§ 7.

Einige wollen nun wohl durch *sympatheti*sche Kunst-Stückgen die Tauben bannen so ich aber an seinem Ort gestellet seyn lasse

Als

Also wenn sie die Tauben in den Schlag se- zen; so ziehen sie ihnen drey Federlein unter dem rechten Flügel aus, bohren ein Loch in den Schlag, stecken die Federn dahinein, und einen Pflock vor, daß sie nicht wieder heraus fallen können, und sagen, so lange die Federn im Loche blieben, fliege keine Taube weg. Andere nehmen dieses vor, daß sie die Taube dreymahl rund herum schwencken, und sie alsdenn hinterwärts in den Schlag werffen. Und noch andere meynen, wenn eine Schleif- e oder ein Auge von einem Strange; woran ein Stück Vieh im Wagen oder Geschirre ge- zogen hat, von ungefähr und ungesucht ge- funden, hiervon etwas auf glüende Kohlen gelegt, und die Tauben, ehe man sie in den Schlag und in die Beite setzet, damit geräu- chert würden; so solten sie auch nicht begehren weg zu fliegen.

§ 8.

Ich meines Ortes aber habe dieses vor das beste gefunden, daß man denen Tauben eine Sul- ze oder Beitze vorsetze. Und diese wird also gemacht: Man mache Kästlein von guten kienichten Bretern, zu einer oder zwey El- len lang, nach Gefallen, und auf ¾ Ellen breit, und 8 Zoll tieff. Ferner nehme man hiezu fein einen Leimen, der mehr sandig ist, als daß er weißthonigt wäre. Ist er von einer alten Keller-Wand, oder von einem alten Back- Ofen; so ist es desto besser. Selbigen befeuch- te man etwas, und knete ihn durch; iedoch daß

er nicht zu dünnflüßig wird. Also läßt man sol-
chen einen Tag liegen. Des andern Tages
nimmt man etliche Hände voll Saltz, ein
Hand voll gantz klein geschnittene Eberwur-
zel, desgleichen Liebstöckel-Kraut auch so viel
streuet und knetet es in den Leimen. Da e
nun etwas feste geworden; so nimmt man He-
rings-Lacke, weichet solchen damit an, un
knetet es durch einander. Alsdenn thut ma
selbiges in den Kasten; immittelst aber wir
immer Anis darzwischen geschüttet und in de
Kasten hinein gedruckt. Wenn er bald vo
ist; so streuet man auch Hanff-Körner mit un-
ter, und schläget solches alles mit dem Lei-
men feste ein, und auch noch einen Hauffe
oben darauf. Ferner nimmt man Wicken un
Hanff-Körner, streuet sie dicke, oben auf de
gantzen Hauffen herum, und drücket sie auc
etwas mit ein. Man kan auch Meister-Wur-
zel, Häsel-Wurtzel, und Coriander-Saa-
men mit unter die Sultze oder Beitze nehmen

§ 9.

Solches wird nun den Tauben in ihre
Schlag und bey ihren Pfeilern und Beuter
hingesetzt; sie mögen es gar gerne aushacken
bleiben also gerne, und ziehen nicht leicht da-
von weg. Wenn sie es denn zum Theil her-
aus gehackt haben; so menget man es wiede
mit Saltz und Herings-Lacke an. Ist es a-
ber meistens heraus; so muß man es gantz frisch
wieder anrichten. Es ist gewiß gut und nützlich.

Das

Das CXXIII Capitel.

Von Wartung der Bienen.

§ 1.

Es sind zwar die Bienen zum menschlichen Nutzen recht wunderbare Geschöpfe, in Betrachtung, daß sie das edle, heilsame und hochnutzbare Wachs und Honig aus allerhand Blumen und Kräutern bereiten und perfectioniren; iedoch aber auch, so sie Menschen oder Vieh mit ihrem Stachel stechen, als ein rechtes Gifft, wie es denn auch davon sehr auflaufft. Man betrachte nur den Bau ihres Gewürckes oder der Wachs-Kusten, worein sie das Honig bringen, wie solche alle so accurat und sechseckigt, eine wie die andere, und auch diese Sechs-Ecken, Cirkel und Winckelrecht sind. So wissen sie auch die Löcher von beyden Seiten so künstlich einzurichten, daß nicht ein Loch mit seinem Boden gerade auf den andern trifft, sondern auf den Ecken stehet, damit es desto mehrern Halt hat. Und ist deren kunstreiche Eigenschafft nicht nur nicht gnugsam zu bewundern, sondern auch nicht möglich, solche alle zu erforschen. Gleichwie sie aber so kunstreiche Baumeister und Laboranten sind; also wollen sie auch besonders eine ordentliche Pflegung und Wartung haben.

§ 2.

Die Bienen haben einen König oder Wei-
ser, dem sie als Unterthanen anhängen, und
welchen sie stets bewachen; wie er denn auch
nicht mit nach der Nahrung ausflieget, son-
dern bloß in seiner Burg und Residentz blei-
bet, und nur als ein Weiser unter den Bie-
nen in ihrem Stocke oder Beute zuweilen her-
um marschieret, damit sie desto fleißiger seyn
und alles accurat einrichten müssen. Es ist
auch vor einen Bienen-Liebhaber nöthig
daß er diesen Bienen-König kennen lerne. Sol-
cher ist nun noch um die Helffte grösser oder
länger, als die andern Bienen, hat aber nach
seiner Proportion nicht allzu lange Flügel,
siehet gelblicht aus und hat auch einen
Stachel.

§ 3.

Ferner sind die Trahnen oder Wasser-Trä-
ger auch wieder anders gestaltet, und fast noch
einmahl so starck und dicke als eine rechte
Biene, sehen schwartz aus, haben aber kei-
nen Stachel, und werden allemahl mit den
jungen Bienen gezeuget, aber auch gegen den
Herbst von den alten Bienen todt gemacht,
wie hernach weiter folgen wird.

§ 4.

Wer nun Lust hat, Bienen zu kauffen
und anzubauen, der thue solches ja nicht auf
hinterlistige Art, um selbige etwan seinem
Nächsten, welcher sie aus Noth verkauffen
muß, abzuzwacken und abzudringen, oder mit

Ge-

Gewalt wegzunehmen, oder sonst durch betrüglichen Tausch und dergleichen Handlung an sich zu bringen; sonst wird gewiß nicht viel Glück dabey seyn. Wie denn gar vielfältig wahrgenommen worden, daß solche, mit List und halb unrechter Handlung an sich gebrachte Bienen nicht lange gedauert haben, und bald ausgegangen sind. Sondern wer Bienen kauffen oder haben will, der bezahle solche nach dem ordentlichen Werthe und rechtmäßiger Handlung.

§ 5.

Hierbey muß man aber auch die Bienen selbst betrachten, wie sie beschaffen sind. Die besten von ihnen sind die, welche erst ein oder zwey Jahr alt sind, sonst aber fein fleißig fliegen, auch brav sausen, und um sich herum stechen. Diese halte ich vor gute fleißige Bienen. Wenn man denn auch befindet, da man in ihren Stock oder Beute schauet, ob sie auch volckreich, das ist, ob viel Bienen darinne sind, daß sie ein fein reinliches Gewürcke, und selbiges besonders nach den Seiten zu, wie auch tieff herunter gebauet haben; so judiciret man schon, daß sie fleißig sind.

§ 6.

Die Fortführung der Bienen geschieht am besten im Mertz. Oder kaufft man nur junge Schwärme, so wie sie aus den Stöcken gekommen; so trage man sie gleich weg. Ferner müssen die Bienen auch einen guten Ort haben, wo sie stehen oder liegen sollen, nehmlich

lich mit den Flug-Löchern gegen Mittag, damit auch die Sonne gut an ihre Flug-Löcher scheinen kan; und soll man das hintere Theil der Stöcke nach Mitternacht zu also liegen haben, daß sie vor Schauer, Wind und Regen sicher sind, und daß die Sturm-Winde nicht in ihre Flug-Löcher hinein stossen können.

§ 7.

Die Arten derer Stöcke hat man unterschiedlich. In denen Holtz-Ländern hat man hohe stehende Holtz-Stöcke oder Beuten. So machen auch einige dieselben von vier Bretern, so 3 Fuß hoch und 1 Fuß breit sind. Es sind auch die stehenden hohen grossen Stöcke gantz gut, besonders wegen der Dieberey, weil sie nicht so leichte fortzutragen sind, und die Bienen arbeiten auch gut darinne. Jedoch gehet es mit den Bret-Stöcken auch an. Ferner hat man auch die Stroh-Stöcke, so theils stehende, und theils liegende gemacht werden. Die liegenden aber sind dennoch die besten, zumahl wegen des Beschneidens, und weil man auch in selbigen gar beqvem nach den Bienen sehen kan. Jedoch wer auf viel Schwärme hält, dem sind die stehenden Stöcke zu rathen. Denn das ist gewiß, daß die stehenden Stöcke mehr schwärmen, als die liegenden; in den liegenden aber wird mehr Honig. Am besten ist es, daß, wer viel Bienen hat, derselbe stehende und liegende Stöcke unter einander habe. Besonders sind die Stroh-

Stroh=Stöcke, die Schwärme einzuschlagen, und zu allem am beqvemsten.

§ 8.

Man muß aber auch fleißig nach den Bienen sehen, daß ihnen die Raub-Bienen keinen Einfall thun. Denn diese können die guten Bienen in etlichen Tagen ruiniren. Es giebt auch solche gottlose böse Leute, welche Raub-Bienen machen, da sie ihren Bienen etwas geben, daß sie alsdenn so fort nach anderer Leute Bienen fliegen. Und wenn sie einen Stock recht anfallen; so ist es in zwey oder drey Tagen mit ihnen aus. Alsdenn fallen sie in die andern auch ein, und wird es also mit ihnen ie länger ie schlimmer. Gemeiniglich aber werden sie die schwachen Stöcke zuerst angreiffen. Denn wenn ein Stock Bienen fein volckreich ist und Honig hat; so sind die Bienen starck, und legen sich dichte in und vor das Flug-Loch, und halten also die fremden Bienen zurück. Daran kan man es gewahr werden, wenn sie sich vor den Stöcken mit einander herum beissen, daß fremde Bienen an denen Stöcken anfallen.

§ 9.

Solchen muß man nun bey Zeiten abzuhelfen suchen. Man macht nehmlich seine eigene Stöcke des Abends späte oder früh vor Tage zu. Doch wenn man sie zumacht; so muß man Feder=Spuhlen, welche an beyden Enden abgeschnitten sind, mit in die Flug-Löcher stecken, wodurch die eingesperreten Bienen Lufft bekom-

bekommen können, weil es ihnen sonst schadet, wenn sie keine Lufft haben, massen sie mit ihrem Brausen und Brieden das Werck und Honig im Stocke warm und weich machen. Hat man nun die Stöcke zugemacht; so nimmt man diejenigen, wovor die Raub-Bienen ihren Anfall gehabt, weg, und legt leere Stöcke dahin; in welche man aber auch entweder von Blech oder starcken Papier Röhren in die Flug-Löcher macht, die auswendig weit und inwendig enge sind, daß die fremden Bienen wohl hinein, aber nicht wieder heraus kriechen können. Sodenn schmieret man auch etwas Honig hinein; so werden sie desto fleißiger einkriechen.

§ 10.

Will man nun ausforschen, wo solche Raub-Bienen hin gehören; so lasse man nur Nachmittags einige von den Arrestanten heraus. Es muß aber einer dabey hin treten, und solche, wie sie heraus kommen, mit Mehl bestreuen; ein anderer hingegen oder auch mehrere müssen zusehen, wo die Bienen hinwärts ziehen, und bey denjenigen hingehen, von denen man vermuthet, daß sie solche Bienen haben möchten. Wenn nun die Bienen immer mit ihren weissen Röcken so einzeln, wie sie heraus gelassen werden, daselbst wieder ankommen und nach ihren Stöcken wollen; so siehet man sie schon von ferne und so weiß in ihre Stöcke ziehen.

§ 11.

§ 11.

Wer dergleichen Bienen hat, ist schuldig den Schaden zu ersetzen, und die Raub-Bienen todt zu machen. Wird gemuthmasset, daß selbiger seine Bienen mit Fleiß zu Raub-Bienen gemacht hat; so ist er ausser der Ersetzung aller Schäden noch darzu schuldig, eine besondere Straffe zu leiden. Einige aber werden auch wohl aus Hunger Raub-Bienen. Denn da ihnen ihr Eigenthümer im Früh-Jahre, so sie nicht ihr Auskommen haben, nichts giebet, hernach aber herkommt, und ihnen etwan einmahl Schieren-Honig, und zwar am Tage, bey warmen Sonnenscheine, giebet; alsdenn gehen sie bald fort, und rauben. Ausser dem kan man auch wohl wider Willen Raub-Bienen machen. Wenn man nehmlich die schwachen Stöcke füttert, und ihnen Schieren-Honig, und zwar des Morgens, oder am Tage, da besonders gut Wetter ist, aber nur einigen Stöcken etwas, und den andern nichts giebet; so riechen diese das Honig gar bald, und fallen bey ihren eigenen Cameraden ein, und machen alsdenn die starcken die schwachen todt. Auf diese Art hat man nun aus seinen eigenen Bienen Raub-Bienen gemacht. Um also dieses zu verhüten; so müssen die Bienen, wenn sie ja gefüttert werden müssen, des Abends eingesetzt, und ihnen das Honig nicht allein, sondern etwas frisches und reines Wasser mit darunter gegeben werden. Wäre aber ein völ-

liger Regen-Tag; so kan man sie wohl am Tage füttern. Denn bey solchem Wetter gehen die Bienen nicht aus den Stöcken.

§ 12.

So kan man auch fremde Bienen nach sich ziehen und zu Raub-Bienen machen; wenn man etwan bey warmen Tagen seine Bienen beschneidet, und in dem Garten, oder auswendig an den Stöcken herum fein viel frisches Honig schmieret. Riechen es nun die fremden Bienen; so kommen sie gar bald und suchen erst das auswendige herum ab. Hernach riechet das inwendige noch stärcker; so gehet es denn auch darüber her. Es können aber auch die eigenen dabey liegenden Bienen, so nicht beschnitten worden, dadurch ebenfalls verleitet werden, daß sie Räuber werden. Derowegen soll man bey dem Beschneiden fein reinlich und behutsam mit dem Honige umgehen, daß es nicht so auswendig an den Stöcken herum geschmieret, oder im Garten bey den Stöcken herum geworffen werde. Auch soll man, wenn beschnitten wird, die andern Stöcke, so dabey liegen und nicht zu beschneiden sind, einen Tag fein zumachen; da denn die beschnittenen Bienen in 24 Stunden das Honig schon wieder herauf und in Ordnung gebracht haben, und den andern Tag wieder mit einander ausfliegen können.

§ 13.

Will man sich aber auch die Mühe, wie oben angeführet, nicht geben, des Nachbars

Raub-

Raub-Bienen auszumachen; so darff man nur die eingefangenen Bienen verbrennen; oder aber, so es noch im Anfange ist und die Raub-Bienen noch nicht so sehr Uiberhand genommen, seinen Bienen dieses Pulver des Abends mit halb Honig und Wasser geben. Als nehmlich Beer-Wurtzel, Biebergeil, und Kampfer, iedes vor 6 Pfennige, unter einander gemischt, und iedem Stocke Bienen ein bis zwey Messer-Spitzen voll gegeben; solches stärcket die Bienen, daß sie sich besser gegen die Raub-Bienen wehren, und solche übermannen können. Uiber dieses ist auch schon der Geruch davon den Raub-Bienen zuwider. Es ist ein heßlicher Verdruß, wenn man so mit den fremden oder Raub-Bienen geplaget wird. Und wenn es im Früh-Jahre oder Vor-Sommer geschieht; so bekommt man hernach auch nicht viel junge Schwärme.

§ 14.

Ferner hat man wohl Acht zu geben, wenn die Bienen schwärmen wollen. Die besten Schwärme sind, welche im May kommen, und auch noch vor Johannis; nach Johannis sind sie nicht mehr viel nütze, massen sie nicht recht völlig eintragen können, wenn nicht ein recht guter Anfang des Herbstes wird. Man mercket es aber sonderlich an den grossen Bienen oder Thranen, wenn diese beginnen aus- und einzufliegen. Erstlich fliegen sie etwan nur um den Mittag herum, iedoch nicht viele, und bleiben auch nicht lange aussen.

Den

Den folgenden Tag fliegen sie schon stärcker, und kommen auch früher zum Vorschein. Diese grosse Bienen brausen starck, wenn sie ausfliegen und wiederkommen, und sind also damit die Vorboten zum baldigen Schwärmen. So legen sich auch die Bienen, welche bald schwärmen wollen, dicke voll, besonders gegen Abend und des Nachts, in das Flug-Loch, theils auch heraus. Und wenn sie des Morgens zum Flug-Loche heraus kommen, und über demselben an dem Stocke etwas hinauf, und hin und wieder am Flug-Loche gegen einander und zusammen lauffen; so ist es schon ein Zeichen, daß sie diesen oder den kommenden Tag gewiß schwärmen wollen.

§ 15.

Die ersten oder Vor-Schwärme kommen Vormittags um 8, 9 oder 10 Uhr; die Nach-Schwärme aber zu und nach Mittage. Wenn der Vor-Schwarm heraus ist; so kommt der andere Schwarm 9 Tage darnach, und der dritte wieder nach diesem drey Tage darauf. Der erste Schwarm hat nur einen Weiser; Der andere und folgende aber haben zwey und drey Weiser.

§ 16.

Wenn nun ein Schwarm ausziehet; so kommen die grossen Bienen gar häuffig mit, und sind solche bey diesem Marsche gleichsam die Trompeter und Music. Man nimmt denn auch wohl eine alte Sense, oder einen

Mör-

Mörsel, und klimpert damit bey währen-
dem Schwärmen, etliche aber pfeiffen darzu,
weil man vor gewiß hält, daß sich der Weiser
wegen dieses Klanges nicht zu weit machet und
bald anleget. Wo nun der Weiser oder Kö-
nig anfällt, daselbst fallen seine Unterthanen
auch an und bedecken ihn. Die grossen Bie-
nen oder Thranen aber ziehen alle wieder in
den alten Stock.

§ 17.

Wenn sie sich nun angehänget haben; so
läßt man sie etwan eine halbe Stunde hän-
gen, daß sie sich dichte und besser zusammen
ziehen. Immittelst macht man so nahe da-
bey, als es sich thun läßt, eine Stellage auf
Stühlen; daß man den Stock mit den jun-
gen Bienen darauf setzen oder legen kan. Hän-
gen sie hoch auf dem Baume; so werden sie
auch unter den Baum gebracht. Den Stock
aber muß man vorhero mit Melissen oder tau-
ben Nesseln, wie auch mit Kühn-Bast oder
wilden Roßmarin fein ausreiben, und über
das Flug-Loch einen dünnen Strich Wachs
ankleben, woran sie sich bald anhängen.

§ 18.

Hierbey ist auch anzumercken, daß, wie
man den Stock inwendig, entweder in die
Runde, oder der Länge nach, ausreibet, al-
so auch die Bienen ihr Gewürcke oder ihre Ku-
chen ansetzen. Als da man im Stocke rund
herum reibet; so bauen sie rund. Reibet man
aber lang weg; so bauen sie auch lang. Wel-

 ches

ches ich auch selbst in der That also befunden habe.

§ 19.

Sind nun die Bienen zusammen gezogen; so hält man den Stock darunter, und schüttelt oder streicht sie mit einem Flederwische in den Stock hinein, legt ihn so fort hin auf seine Stellage, und deckt ein Tuch darüber. Ist der Weiser mit hinein gekommen; so ziehen sie sich gar bald hinein. Ist dieses nicht; so ziehen sie bald wieder aus; und suchen ihren König.

§ 20.

Muß aber der Schwarm in einen grossen stehenden Holtz-Stock gebracht werden; so schlägt man die Bienen in ein Sieb, und bedecket solches mit einem Tuche. Wenn sie sich nun darinne zusammen ziehen; so thut man am besten, man suche den König oder Weiser, und setze ihn in ein Weiser-Häusgen. Alsdenn gehe man mit dem Weiser und denen noch im Siebe seyenden Bienen hin zum Stocke, setze also den Weiser in seinem Häusgen und die Bienen dabey hinein; so werden sie sich gar bald um ihn herum hängen.

§ 21.

Wo nun aber der Schwarm anfangs angefallen ist und sich angeleget hat, daselbst muß man mit dem Rauch-Topfe hin, worinne man von Weiden, Buchen, oder Pappeln faul Holtz hat, oder aber solche dünne Stock-Schwämme, so an den Bircken-Stöcken wach-

vachsen, sind auch recht gut darzu. Also muß
nan den Ort beräuchern, daß sie sich davon
weg und zu ihrem Weiser hinein ziehen. Des
Abends läßt man den Weiser aus seinem Bau-
er heraus, und frey unter sein Volck lauffen,
welches auch zugleich schon seine Nahrung mit
ich gebracht hat. Denn so bald die Bienen-
Schwärme nur eingeschlagen haben und sich
usammen ziehen; so bauen sie auch in ein
paar Stunden schon so grosse Gewürcke oder
Kuchen, als eines Fingers lang, und noch
breiter.

§ 22.

Einige wollen zwar die Schwärme, so
aus stehenden Stöcken gekommen, nicht in
iegende, und die aus den liegenden nicht
n stehende einschlagen, mit dem Vorgeben,
ie wären es in einem solchen gegen ihren alten
Stock dermassen veränderten Stocke nicht
gewohnet, also zu arbeiten; mithin wären sie
entweder nicht so fleißig, oder zögen gar wie-
der heraus. Es befindet sich aber nicht an
dem; sondern ich habe hiervon selbst mehr, als
eine Probe gemacht, und thut es denen Bie-
nen gar nichts. Wenn sie sonst Lust zu blei-
ben haben; so mag der Stock hoch, oder nie-
drig seyn.

§ 23.

Zuweilen sind sie auch gantz und gar nicht
zu erhalten. Und wenn man sie gleich zwey
bis dreymahl einschlägt, so gehen sie doch
wohl noch fort, und dem Walde zu. Wenn

sie nun nicht rechte Lust sich anzulegen ha-
ben; so hat man eine Brodt-Streiche, von
Korn-Aehren gemacht, wie die Becker ha-
ben, und schwenckt damit rein Wasser in die
Lufft über sie hinaus, oder man hat eine Sprü-
tze, und sprützet damit über den Schwarm
her. Einige nehmen auch feinen Sand, und
werffen damit in die Lufft, daß sie sich her-
unterwärts nähern und anlegen. Es helffen
zwar auch diese Methoden vielmahls: Jedoch
was sich nicht gerne aufhalten will, gehet doch
fort.

§ 24.

Einige fallen auch, wenn sie eine Weile her-
um geschwärmet, wieder auf den alten Stock
Diese aber haben meistens einen matten Wei-
ser, oder der nicht Lust fort hat. Solches ge-
schiehet wohl zuweilen zwey bis dreymahl,
und tribuliret man selbige zu viel; so gehen
sie in alle Welt. Deshalber da es irgend schon
einmahl also passiret wäre, sie zögen aber den-
noch wieder ein, und schwärmeten hernach
des andern Tages von neuem; so muß man
den Weiser unter ihnen heraus suchen, und in
das Weiser-Häusgen thun, und solches in den
Stock setzen, damit die Bienen dahinter [he]r
hinein ziehen. Sodenn läßt man den Weiser
also auf drey Tage im Häusgen, ehe man ihn
frey lauffen läßt. Denn also bleibet der
Schwarm noch eher, als sonst.

§ 25.

Das Weiser-Häusgen ist von Drat, und
als[o]

also gemacht: Man nimmt zwey weite gedre-
hete hölzerne Scheibgen, Fingers dicke,
worein der Drat, etwan eines guten Fingers
lang, hinein gestochen wird, daß es wie ein
rundes Gegitter wird. In dem einen Scheib-
gen oder Boden ist ein Löchlein, so groß,
daß man die Biene gemächlich hinein stecken,
und mit einem Pflocke verwahren kan.

§ 26.

Wenn nun die andern oder die Nach-Schwärme kommen, welche wohl zwey bis drey Weiser haben, und wenn sie den anfallen sollen; so hängen sie entweder breit oder Klümpgen-weise aus einander. Da ist es denn nöthig, daß man die Weiser suche und nur einen davon einsetze, die andern aber todt mache. Jedoch wenn sie auch gleich mit in den Stock kommen; so machen sie doch die Bienen selber todt, und behalten nur den einen Weiser.

§ 27.

Geschieht es denn, daß ein Schwarm schon heraus ist und sich angeleget hat, an selbigen aber sich gar noch auch ein anderer anlegen wolte; so muß man den erstern mit einem Tuche zudecken, so fällt der andere nicht darauf. Kommen aber nur kleine Schwärme; so kan man ihrer wohl zwey in einen Stock schlagen. Jedoch ist dieses dabey zu observiren, daß, wenn beyde Schwärme zusammen hinein sind, man solche recht zusammen räuchern muß. Sonst geschieht es, daß

ein Schwarm den andern heraus und gar todt beisset. Wenn sie aber recht mit dem Rauche unter einander gejaget werden; so leiden sie sich, und werden recht gute Stöcke daraus.

§ 28.

Zuweilen schwärmen auch wohl just zwey oder drey Schwärme zusammen. Da nun aber beyde in einem Stocke zu viel werden möchten; so schlägt man sie in ein Sieb zusammen. Hernach thut man sie in ein weites Faß, und lässet selbige also über Nacht darinnen; so werden sie sich des Nachts ein ieder besonders ziehen: da man sie denn des Morgens darauf einen ieden besonders in einen Stock schlagen kan. Wenn aber gar schwache Schwärme kommen, besonders nach Johannis; so ist es nicht besser, als man bringet sie wieder auf den alten Stock.

§ 29.

Dieses macht man also: Wenn der Schwarm sich angeleget hat; so muß man ihn in ein Sieb schlagen, hernach die Weiser suchen, selbige todt machen, und die Bienen wieder zum alten Stocke tragen, in welchen sie alsdenn wieder hinein ziehen. Es ist auch den alten Stöcken besser, weil sie sich öffters gantz krafftlos geschwärmet haben und ziemlich von Volcke gekommen sind. Wenn also das junge Schwärmgen wieder zu ihnen hinein kommt; so arbeiten sie desto besser.

§ 30.

§ 30.

Wenn denn etwan im Iulio hin die Blumen in den Feldern, Gärten und Wiesen ziemlich vergangen sind; so thut man am besten, daß die Bienen in einen Wald gebracht werden, und zwar, welches wohl zu mercken, in einen solchen, wo viel Heyde-Kraut ist. Wenn dieses anfänget zu blühen; so tragen sie recht scharff davon ein. Wie man denn an einigen Orten in den Heyden besondere Oerter darzu aussiehet, und dieselben wohl auf eine Meile und weiter umher auf einem Platze, wo viel Heyde-Kraut ist, zusammen gebracht werden, wobey aber auch ein Wächter gehalten wird. Und läßt man sie also bis gegen Martini draussen stehen.

§ 31.

Die nun gut und brav starck eingetragen haben, werden, ehe man sie hinaus in die Heyde bringet, auf Jacobi beschnitten. Wenn sie denn hinaus kommen; so schaffen sie sich bald wieder mehr Vorrath an. Die Gewürcke oder Kuſten bauen sie in 14 Tagen, oder längstens in drey Wochen, wieder so voll, als sie das Jahr bauen wollen. Mit dem Honig-Eintragen aber währet es etwas länger, weil immer zu ihrer Nahrung etwas davon abgehet. Die Bienen aber, so nicht in den Wald hinaus getragen werden, lässet man bis gegen Michaelis unbeschnitten.

§ 32.

Zum Beschneiden selbst muß man ein paar hier-

hierzu gemachte Bienen-Messer haben, die auf eine halbe Elle lang sind, davon das eine auf 1 ½ Zoll breit, vorne gerade und ohne Spitze ist, und so wohl vorne, als an den Seiten, eine Schneide hat. Das andere aber muß vorwärts als ein Hacken herum gebeuget seyn; doch ist es breit, und in dem Hacken schneidend. Hat man nun einen liegenden Stock; so nimmt man den Topf mit dem Rauche am hintersten Boden oder Schweiffe, und räuchert denen Bienen damit vorwärts hin; worauf man sie denn gantz gut beschneiden kan. Die stehenden Stroh-Stöcke aber legt man um, und räuchert die Bienen hinauf. In den Holtz-Stöcken werden sie auch hinauf und hinterwerts geräuchert.

§ 33.

Wer im Herbste beschneidet, muß auch dahin bedacht seyn, daß er nicht allzu viel wegnehme, und die Bienen sodenn im Winter gar darauf gehen müssen. Denn was man gleich etwan überley läßt, findet man doch noch im Früh-Jahre wieder. Zumahl da man ja nicht wissen kan, wie die Winter kommen, und ob sie lange hinaus dauern werden. Und ist hierbey zu mercken, daß sie im harten Winter nicht so starck zehren, als wenn es ein gelinder Winter ist. Denn bey hartem Frost sitzen sie stille. Mercken sie aber gelinde Wetter; so rühren sie sich bald, und alsdenn zehren sie auch desto mehr. Und wenn

sie auch an einem Orte liegen, wo sie öffters angerüttelt werden, daselbst zehren sie allezeit mehr, als wo sie stille und mit Frieden liegen bleiben.

§ 34.

Hat man nun junge Schwärme, die wohl Gebäude oder Gewürcke genung, aber nicht viel Honig eingeschafft haben, denen soll man im October hin auf diese Art helffen, daß man aus einem guten und vollen Stocke ein oder zwey gute Scheiben Hönig heraus schneidet, und solche in den schwachen hinein setzet. Man muß aber ein Bretgen hinein machen, daß man selbige darauf setzen kan. Wenn es ordentlich und gleich ihrem Gebäude hinauf gesetzet wird; so kleistern sie es oben an, und führen auch, so viel sie in ihre Ruste hinein bringen können, in zwey Tagen alles hinein. Dieses hilfft ihnen zu ihrer Winter-Zehrung ein weit mehrers, als wenn man hernach erst im Winter mit dem Futter öffters kommen muß; und zehren sie auch so ordentlich, daß, wenn bald der Frühling kommt, sie sich ohne weiteres Füttern durchbringen.

§ 35.

Im Winter muß man auch darnach sehen, daß die Mäuse nicht zu den Bienen hinein kriechen. Denn dieses Ungeziefer ruiniret bald einen guten Stock, und können sie das Honig sammt dem Wachse völlig heraus fressen. Ist es nun kalt, und die Bienen werden durch die Mäuse rege; so lauffen sie zum Stocke heraus

aus und kommen in der Kälte um das Leben. Oder ist das Honig ausgefressen; so müssen sie auch crepiren.

§ 36.

So müssen auch die Stöcke mit Stroh etwas vermachet werden, daß der Frost und Rohreiff nicht so in sie schlage, welches ihnen auch schadet. Man verstopfet und verkleibet sie also wohl. Allein etwas Lufft müssen sie doch behalten; sonst beschlagen und beschimmelen die Rusten, und verderben also die Bienen.

§ 37.

Noch eine Hülffe vor die schwachen Stöcke, welche wohl Gebäude oder Rusten genung gebauet haben, aber gar schwach an Volcke sind, ist auf diese Art zu thun: Man legt erstlich auf ein paar Hölzlein eine leere Ruste oder ein Stück Gewürcke aus einem guten und vollen Stocke, und alsdenn darauf auch Stücken Honig; so werden die Bienen bald auf das Honig fallen, und auf der Rust herum kleben. Hernach nimmt man solches mit denen darauf gantz voll sitzenden Bienen, und trägt es in den schwachen Stock. Sie müssen aber unter einander geräuchert werden, und bewahret man selbige auf acht Tage bey einander; so werden sie sich schon zusammen gewöhnen und bey einander bleiben.

§ 38.

Dieses geschiehet nun um Martini, damit sie sodenn im Winter desto besser bey einan-

der

der sich wärmen können. Denn sind sie gar zu schwach am Volcke; so erfrieren sie im Winter. Hat man nun schwache Stöcke; so muß man bald nach Licht-Messe darnach sehen, ob sie noch Nahrung haben, sonst muß man ihnen halb Honig und halb Wasser hinein setzen. Wenn es aber nicht gar Noth thut; so muß man sie so zeitig nicht füttern.

§ 39.

So muß man auch, wenn es kalt ist oder Schnee hat, die Bienen nicht anstören oder den Stock aufmachen, daß sie heraus können. So bald sie heraus kommen, liegen sie auch da u. sterben. Muß man aber ja bey noch kalter Witterung füttern; so müssen doch die Bienen nicht heraus gelassen, sondern lieber gar in eine Stube genommen, und darinnen gefüttert werden. Wenn etwan auch das Honig auf das Früh-Jahr sehr rar, und nicht zu bekommen wäre; so kochet man süsse gebackene Birnen und giebt den Bienen die Brühe davon, oder auch Zucker-Wasser, wovon sie sich ebenfalls erhalten. Daferne aber der Winter lange hinaus dauert, und die Bienen nicht bald einen warmen Tag bekommen, daß sie sich reinigen können, und sie also ihre Excrementa, die sie den Winter über in sich behalten, auf ihre Gewürcke oder Rusten hin schmeissen müssen; so erkrancken sie gar leicht. Wenn sie iedennoch nur bey Zeiten heraus und sich vollends darauf reinigen können; so gehet es doch noch an. Sonst aber bekommen sie die Ruhr,

und

und werffen auf ihren Rusten, Flug-Löchern und an denen Stöcken herum rothe Excrementa; da sie denn, wenn ihnen nicht geholffen wird, drauf gehen.

§ 40.

Jedoch kan ihnen noch mit diesem Pulver geholffen werden. Man nimmt nehmlich Beer-Wurtzel, Biebergeil, Fenchel, Muscaten-Nüsse und Granat-Schalen, iedes vor 6 Pf. Solches muß unter einander zu einem feinen Pulver gemacht werden. Alsdenn nimmt man zwey Löffel voll Honig, und einen Löffel voll Wasser darunter, thut es auf einen irdenen Teller, und eine gute Messer-Spitze von diesem Pulver darein, und setzet es den Bienen des Abends, oder bey Regen-Wetter des Morgens hinein, um davon zu fressen; so reinigen sie sich, und werden wieder gesund. Und wenn auch die Bienen, ob sie gleich gesund sind, nach der Fege-Zeit ein par mahl von diesem Pulver alle mit einander bekommen; so ist es ihnen ebenfalls gar gut, indem sie sich davon reinigen und stärcken.

§ 41.

Im Mertz, auf Mariä Verkündigung, sollen die Bienen gefeget und beschnitten werden. Man muß ihnen aber auch auf diese Art mit dem Beschneiden helffen: Die Lager-Stöcke sollen ein Jahr vom hintersten, und das andere Jahr darauf vom vordersten Ende hinein beschnitten werden; die stehenden aber schneidet man in einem Jahre die

eine

eine Helffte hinauf, und das andre Jahr nimmt man die vor dem Jahre darinne gelassene Helffte am Gewürcke und an den Rusten weg. Und dieses aus der Ursache, weil, wo man im Frühlinge das Gewürcke wegschneidet, sie alsdenn wieder neues hinein bauen. Also behalten sie allemahl das neue Gewürcke, und das alte kommt heraus. Immassen in dem alten Gewürcke sich viel Bienen-Brodt setzet, auch wohl gar Rust-Maden darinne wachsen. Das neue aber ist iederzeit reiner. Jedoch muß man auch die Bienen fein von der Seite, wo man beschneiden will, mit dem Rauche wegtreiben, damit man ihrer nicht zu viele umbringe. Allermassen man eine gute Biene im Früh-Jahre so hoch, als 3 Pfennige, schätzen kan.

§ 42.

Sonst soll man auch mit dem Beschneiden dahin sehen, daß man ihnen nicht alles weg nehme. Denn sonst, da etwan im April noch starcke Schlacker-Wetter kommen, daß sie nichts schaffen und sich daraus ernähren können; so werden die Bienen schwach, und schadet ihnen solches an dem Schwärmen. Welches auch geschiehet, wenn sie schon Brut zu jungen Bienen gesetzet haben, welche als weisse, safftige und dicke Maden aussehen, und aufwärts am meisten in dem Gewürcke stecken. Findet man nun dergleichen im Schneiden; so muß man behutsam damit umgehen, daß man nicht zu hoch hinauf komme, und sie also mit

weg-

weggeschnitten werden, sonst wird der erste Bienen-Schwarm hierdurch geschwächet.

§ 43.

Ferner muß man die Rusten oder Gewürcke, welche stehen bleiben, und gar tieff hinunter gebauet sind, unten einer Quer-Hand breit abschneiden, daß der Stock und die Bienen zum Ausführen mehrern Platz und Lufft bekommen. Zumahl wenn sich auch etwan unten Rust-Maden generirten, daß sie die Rusten nicht erlangen und in denselben hinauf kriechen können. Wie denn die Rust-Maden manchen Bienen-Stock verderben. Derowegen muß der Stock so wohl bey dem Beschneiden, als auch nach diesem, so die Bienen ihr Gewürcke wieder gerade machen und in Ordnung bringen, davon sich denn unten Krümlein sammeln, solche wieder einige mahl mit einem Flederwische ausgefeget werden. Denn sonst wachsen bald Rust-Maden darinne. Wenn sich aber dennoch Rust-Maden im Gewürcke erzeugeten, welche die Bienen nicht nur verdrießlich zu ihrer Arbeit machen, sondern auch beständig an ihnen herum kriechen; so muß man solche todt machen und heraus schaffen. Denn sonst werden die Bienen darüber allzu matt. Dieses mercket man bald an ihnen, wenn sie nicht Lust zum Fliegen haben. Daher muß man solche matte Bienen lieber austreiben.

§ 44.

Und dieses ist am besten, wenn die Kirschen blü-

blühen. Alsdenn nimmt man einen leeren Stock, leget ihn auf die Stelle, wo der schwache Stock Bienen gelegen, welchen man vorhero zugemacht und weggenommen hat, und macht erstlich in den leeren Stock oben an der Crone hinauf auf diese Art ein Nest: Nehmlich man macht einer Spanne weit hinunter ein Bretlein; darauf setzet man ein paar reine Kusten, so aus dem bösen Stocke geschnitten worden; und schneidet alsdenn weiter und behutsam nach dem Honige hinein, so, daß man ein paar gute und reine Stücken, oder so viel ihrer zu haben, heraus bringen kan. Selbige setzet man gleichfalls in den neuen Stock auf das Bretlein, und dieses wird mit Höltzern angesteckt, daß es so stehen bleibt.

§ 45.

Alsdenn legt man die beyden Stöcke mit den weiten und offenen Enden dichte an einander, und räuchert den bösen Stock zum Flug-Loche starck hinein. Auch nimmt man in die Hände ein paar Stöcke, und trommelt damit auswendig an dem bösen Stocke; so lauffen die Bienen aus diesem heraus, und in den neuen hinein. Mercket man nun, daß sie hinüber sind, so nimmt man den alten Stock weg, und machet den neuen zu. Jedoch so, daß sie im Flug-Loche Lufft-Röhren haben. Man muß aber auch so gleich den alten Stock vollends ausschneiden, und visitiren, ob auch der Weiser mit fort ist. Findet

man solchen noch zurücke, so setzet man ihn in ein Weiser-Häusgen und zu den Bienen hinein, welche ihn denn auch mit Freuden aufnehmen werden. Hernach läßt man sie auf 8 Tage also zugemacht im Stocke stecken. Alsdenn aber macht man das Flug-Loch auf, und läßt ihnen ihre Freyheit.

§ 46.

Es geschieht auch wohl, daß die Bienen im Frühlinge kranck werden, wenn sie Weiserlos sind, da sie nehmlich entweder gar keinen, oder einen krancken Weiser haben. Dahero sie wenig ausfliegen, matt werden, und nicht arbeiten. Diesen hilfft man nun also: Man nimmt einen Weiser, welchen man im Sommer von den übrigen Weisern abgesondert und so lange im Honige verwahret hat, und steckt ihn mit einem Hölzlein an ihre Rusten oder Gewürcke, und schneidet ihn von hinten zu auf, da sie ihn denn aussaugen und davon einen andern Weiser zeugen. Oder man hacke den Weiser klein, und schmiere selbigen an ihre Gewürcke, worinne Brut ist; so zeugen sie auch einen neuen Weiser. Oder noch besser, man schneide in dem matten Stocke ein paar Blätter von ihrem Gewürcke hinten ab, wenn keine Brut darinne zu sehen, sonst aber nicht, und gehe zu einem starken und vollen Stocke, und schneide in demselben auch ein paar Blätter vom Gewürcke ab, worinnen aber Brut ist, und setze solche dem matten Stocke fein ordentlich in sein Gewür-

wür-

würcke hinein, wenn auch gleich etwas Bienen aus jenem Stocke mit daran wären. Alsdenn schmiere man auf diese eingesetzte Stücken einen gehackten Weiser, und frische die Bienen mit halb Honig und halb Wasser an; so legen sie sich mit auf die Brut. Kan man ihnen aber eine gantze Honig-Scheibe mit hinein setzen; so ist es desto besser, sie legen sich auch alsdenn um so viel freudiger auf die Brut, und zeugen die jungen Bienen, welche auch schon aus ihrem ersten Stocke so viel Kräffte und Eigenschafften mit sich gebracht haben, daß sie einen neuen Weiser zeugen können. Und endlich werden die Bienen dadurch auch wieder erqvicket.

§. 47.

Dieser Unfall mit den krancken Weisern ereignet sich meistens im Februar, Mertz und April. So befindet man auch zu solcher Zeit in den Stöcken, ehe die Bienen wieder einen tüchtigen Weiser zeugen, oder ihnen mit etwas zu Hülffe gekommen wird, daß sie vor Mattigkeit in den Stöcken herunter auf den Boden fallen, oder auch, daß sie aus Mangel der Nahrung krafftlos werden, herunter fallen, und also von der Kälte gantz schwach werden. Anerwogen die Bienen, wenn sie sich bey kalter Witterung nicht auf einen Klumpen drücken und erst aus einander umher lauffen, erklammen.

§. 48.

Siehet man nun dieses; so muß man ihnen

entweder unten in den Stock warme Steine
oder, welches noch besser, den Stock selbst in
eine warme Stube legen, sodenn Honig in
Wasser rühren, und die Bienen damit be-
sprengen; wovon sie wieder aufleben. Der-
gleichen habe ich selbst probiret, daß ich nehm-
lich die matten Bienen, an denen man fast
kein Leben mehr gespüret, fein mit Honig
worunter ein wenig Wasser gemischt gewesen
besprenget, und in eine warme Stube ge-
legt habe; da sie denn bald zu sich selbst gekom-
men sind und angefangen haben zu brausen
Nachgehends aber muß man sie auch fleißig
füttern, damit sie zu Kräfften kommen. Au
diese Art habe ich solche halb todte Stöck
wieder aufgeqvicket; und haben selbige alsdenn
den Sommer darauf recht viel Honig einge-
schafft, aber nicht geschwärmet.

§ 49.

Wo man einen Stock Bienen erhalten kan:
so thut man weit besser, als daß man solchen
aussticht, ins besondere im Frühlinge, wenn
man gleich etwas Mühe mit ihnen hat. Wenn
sie auch nur halbweg sind und nur einige Tage
gut Wetter bekommen; so erholen sie sich in
Zeit von 8 bis 14 Tagen recht gut.

§ 50.

Hierbey ist annoch zu gedencken, daß wenn
zuweilen, nachdem die Bienen geschwärmet
haben, etwan lange anhaltendes Regen-
Wetter einfällt, und die jungen Schwärme
nicht ausfliegen und ihre Nahrung hohlen kön-
nen,

nen, man sie mit halb Honig und halb Was-
er füttern muß; sonst werden sie zu schwach,
oder gehen denn gar darauf. Wenn sie aber
bey Kräfften erhalten werden; so arbeiten sie
auch nachmahls bey gutem Wetter desto
fleißiger.

Das CXXIV Capitel.

Von allerhand Mastungen.

§ 1.

Pferde gut bey Leibe zu machen.

So giebt man ihnen erstlich ein gutes Freß-Pulver, wie hernach in der Haus-Apotheke beschrieben werden soll. Alsdenn muß man denen Pferden fein kurtz geschnittenen Heckerling machen, und hierzu Roggen oder auch Feld-Bohnen schroten lassen. Also giebt man denen Pferden alle Tage ihre ordentliche sechs bis sieben Futter, worzu man allemahl drey Theile Roggen- und ein Theil Bohnen-Schrot nimmt. Dabey aber giebt man ihnen auch fleißig zu sauffen, besonders weicht man Oel-Kuchen ein, und läßt sie davon sauffen; wovon sie denn in kurtzer Zeit dicke und fett werden. Einige nehmen auch eine Wolffs-Gurgel, und lassen das Pferde-Futter, ehe sie es ihnen eingeben, durch die Gurgel lauffen; solches soll denen Pferden guten Appetit machen, und sollen sie auch davon wohl zu-

nehmen. Jedoch muß ihnen dabey zugleich gut Heu gegeben werden.

§ 2.

Rind-Vieh zu mästen.

Wenn man Kürbisse, rothe Rüben, und auch Möhren hat, und solche in einem Stampf-Troge fein klein stampfft, hierzu aber auch Stroh und Grummet unter einander schneiden läßt, und solches mit obigen Sachen anmenget, desgleichen Gersten fein klar schroten läßt, und davon allezeit ein paar Hände voll in das Sauffen rühret; so treibet sie solches erst gut aus einander. Nach diesem aber läßt man Erbsen oder Bohnen schroten. Und wenn die Kürbisse und das Rüben-Zeug alle sind; so mengt man den Heckerling mit diesem Schrote an. Wenn man auch anbey Branntwein-Spülicht hat, und solches dem Rind-Viehe zu sauffen giebet; so mästet es recht gut. Bey dem Spülicht aber muß man Stroh mit füttern; solches hält das Spülicht besser an, und ist es auch alsdenn nicht so hitzig. Dafern man aber dem Rind-Viehe Wechsels-weise Grummet mit aufstecken kan; so ist es desto besser.

§ 3.

Schaf-Vieh zu mästen.

Diesem giebt man blossen Hafer und gut Heu, auch mit unter Wicken- und Linsen-Stroh zu fressen; so wird dasselbe in kurtzer Zeit fett.

§ 4.

§ 4.

Schweine zu mästen.

Denen Sauen oder Schweinen kan man anfangs allerhand Rüben stampfen und geben, jedoch darzwischen Gersten-Schrot mit heissem Wasser einrühren, und ihnen solches zu sauffen geben. Einige geben ihnen auch die Gerste so gantz, und kochen dieselbe so lange, bis sie auffspringet, worauf sie solche denen Schweinen geben. Es taugt aber nicht viel, immassen sie die Gerste nicht recht verdauen, und viele wieder gantz von sich geben. Noch besser aber sind Sau- oder Feld-Bohnen und Erbsen, diese geschroten und den Schweinen mit warmen Wasser eingerührt; solches macht den derbesten Speck. Die Eicheln sind auch gut zum Mästen. Hierbey aber müssen sie vollauf frisch Kleyen-Sauffen haben; sonst sie ihnen zu hitzig. Wo aber die Schweine im Walde nach der Eichel- und Buch-Mast getrieben werden können, daselbst mästen sie noch besser, weil sie in der Erde mit brechen und die Erd-Mast, welche kühlet, mit haben. Mit dem Brantwein-Spülicht mästen sie auch recht gut, und muß ihnen davon so viel gegeben werden, als sie sauffen mögen. Viel Schmeer giebt es zwar wohl nicht vom puren Spülicht; aber gut fett Fleisch bekommen sie bald davon. Wenn man ihnen aber etwas Gersten-Schrot mit giebet; so ist es schon besser. Oder giebt man ihnen alle Tage etwas eingeqvellte Erbsen; so thut es ih-

ihnen recht gut, solche halten an, und kriegen sie alsdenn so wohl derben Speck, als Schmeer.

§ 5.

Trut-Hähne zu mästen.

Vor diese läßt man halb Gersten- und halb Erbsen- oder Bohnen-Mehl machen. Davon macht man hernach Nudeln, meistens eines Fingers starck, und steckt ihnen von selbigen alle Tage viermahl ein. Die Nudeln aber müssen alle Tage frisch gemacht werden. Dabey ist aber auch in Acht zu nehmen, daß man sie nicht überfüllt; sonst crepiren sie. Hiernächst steckt man ihnen einen Tag um den andern 3 bis 4 gantze Pfeffer-Körner mit ein, und giebt ihnen auch fleißig zu sauffen. Kan man Branntwein-Spülicht haben, und setzt ihnen solches mit hin zu sauffen; so ist es recht gut. Dabey muß man sie aber nicht umher lauffen lassen, sondern in einem engen Stalle stehen haben. Von Eicheln werden sie auch fett, wenn man ihnen solche zu fressen giebet. Zuweilen lauffen ihnen die Kröpfe auf; so nimmt man denn klein gestossenen Senff, und mischet solchen unter ein wenig Gersten-Mehl und ein wenig Pfeffer, macht etliche kleine Kügelein, und steckt sie ihnen ein.

§ 6.

Gänse zu mästen.

Man kan alte und junge Gänse bald fett machen. Als man lässet halb Gersten und halb Erbsen zu Mehle machen, und machet hier-

hiervon Nudeln, fast wie Fingers dicke; die Nudeln müssen aber nicht trocken seyn, und alle Tage frisch gemacht werden. Hierzu muß man von Bretern kleine Fächer oder Kasten machen, daß die Gänse nur darinne sitzen können. Wo sie aber mit dem Hintern sitzen, müssen nur Sprossen seyn, daß die Excrementa durchfallen können. Ferner muß man ihnen dieses Pulver mit geben: Antimonium crudum und gebrannten Ziegelstein, iedes 1 ℔, das Antimonium klar, den Ziegelstein aber gröblich zerstossen, unter einander gemischt, und ihnen auf die Nudeln mit gegeben. Zwar giebt man ihnen von diesem Pulver täglich nur einmahl, die Nudeln aber öffter. Jedoch muß man auch mit den Nudeln seine ordentliche Zeit und Stunden halten, entweder zu 6 oder 8 Stunden, nachdem man sie bald fett haben will. Man muß sie aber auch ja nicht überfüllen. Denn man kan ihnen mit einer Nudel zu viel thun, daß sie plötzlich sterben. So nimmt man auch pures Gersten-Kern-Mehl, und macht Nudeln daraus; alsdenn legt man sie auf den warmen Ofen, daß sie etwas trocknen, und stopfft hiermit die Gänse, welche davon auch bald fett werden. Sonst müssen auch dieselben iederzeit frisch Wasser zu sauffen haben.

§ 7.

Capaunen zu mästen.

Diese muß man auch in engen Kasten sitzen haben, und kan man sie mit Nudeln von

Weitzen- und Gersten-Mehl bald fett machen. Zuweilen aber kan man ihnen etwas Senff mit einstecken. So gebe man ihnen auch Branntwein-Spülicht mit zu sauffen. Recht delicat am Geschmacke werden die Capaunen, wenn man Heyde-Grütze kocht, daß er recht steiff werde, und ihnen selbigen zu fressen giebt. Noch geschwinder aber werden sie vom gekochten Hierse fett. Und wenn man ihnen entweder geronnene, noch besser aber susse Milch mit dabey zu sauffen giebet; so werden sie desto eher fett und noch angenehmer zum Speisen. Die Polarten Hühner mästen sich ebenfalls auf diese Art sehr gut.

Das CXXV Capitel.

Vom Schlachten, Einsaltzen und Räuchern.

§ 1.

Was zum Einpeckeln und Räuchern geschlachtet werden soll, darzu ist die beste Zeit im Decembri und Ianuario; und hält man sonderlich darauf, daß man nach dem Neuen Mond oder im Ersten Viertel das Vieh abschlachten solle, weil es im Zunehmen des Monden in seinen Kräfften völliger ist, als im Abnehmen. Nun ist zwar allhier mein Vorhaben nicht, von groß begüterten und vornehmen Leuten zu sagen. Denn diese können ohne dem wohl das gantze Jahr hindurch schlach-

schlachten und frisch Fleisch haben, daß sie sich also aus dem eingesaltzenen oder geräucherten nicht viel machen. Sondern ich will nur dem Landmanne zum besten mit kurtzem anführen, was zu dessen nützlichen Schlachten dienlich ist.

§ 2.

Es ist wohl an dem, daß bey vielen wegen Armuth nichts geschlachtet werden kan. Bey vielen aber wird dessen Nutzen nicht recht beobachtet, und dencken sie, sie können ja alle Tage bey den Metzgern frisch Fleisch bekommen. Allein wer halbweg eine Haushaltung hat, und sich nur ein oder zwey Schweingen, wenn ja sonst nichts mehr zu erzeugen wäre, mit aufziehet, solche hernach schlachtet und räuchert, der behilfft sich alsdenn damit den gantzen Sommer hindurch, da ohne dem zu der Zeit viel Fleisch nicht sonderlich gut, als wie im Herbste und Winter ist.

§ 3.

Hat man aber ein paar Schweine aufgezogen, und mästet solche im Herbste durch, da die Mastung am ersten zu haben ist; so stellet man das nützlichste Schlachten also an: Als gesetzt, man hätte ein oder zwey Schweine, und ein Rind; so schlachte man solche zusammen. Ist kein Rind vorhanden; so schlachte man ein Kalb darzu. Sind die Schweine, und das Rind oder Kalb abgestochen, und das Blut gefangen; so setze man das erstere besonders, und das Rinds-

oder Kalbs-Blut auch a parte. Ist nun das Vieh ausgeschlachtet, die Schweine aus den Haaren, und die Gedärme ausgenommen; so wird alsdenn zum nützlichen Würstemachen geschritten.

§ 4.

Man setzet nehmlich einen Kessel mit Wasser auf, und wirfft das Hertz, die Lunge, Zunge und Nieren vom Schweine, ingleichen das Rinder-Hertz, und die Nieren, nebst etwas Lunge, oder das Kälber-Geschlincke, in den Kessel. Anbey muß zwar auch vom Schweine unter der Kehle und vom Brust-Kerne nach der Keule zu der Bauch oder die Dünnungen mit abgestochen und in den Kessel geworffen werden. Die Lebern aber müssen nicht so bald in den Kessel kommen; sonst werden sie zu harte. Die Rinds-Leber taugt zu den Würsten auch nicht viel.

§ 5.

Die Schweins-Därme werden indessen fein rein gemacht, und mit Saltze brav abgeschleimet; wie man denn auch von den engen Rinder-Därmen zu Brat-Würsten nimmt. Alsdenn nimmt man das Fleischwerck heraus, und hacket Hertze, Lunge, Leber und Nieren gantz klein; der Zunge aber wird nur die Haut abgezogen, und selbige der Länge nach in der Mitten einmahl entzwey geschnitten und bey Seite gelegt. Ferner nimmt

nimmt man das Fett, ziehet die Schwarten ab, und schneidet das Fett würfflicht.

§ 6.

Was denn nun zu guten, dauerhafften und geräucherten Würsten kommen soll; darzu nimmt man das Schweins-Blut meistentheils und nur ein wenig Kälber-Blut, dagegen aber fein viel geschnitten Fett, und nach Proportion etwan auf die Helffte von der unter einander gehackten Leber, Lunge, und Hertze darunter; sodenn thut man Pfeffer, Ingber, Nelcken, und Saltz hinein, nebst trocken gemachten Meyeran. So kan man auch von der neuen oder süssen Würtze und etwas Citron-Schalen mit darein nehmen. Besonders müssen die Würste ja ihr ordentliches Saltz haben. Hierauf füllt man den Magen und die grossen Därme, ausser dem Ende-Darm und Mast-Darm nicht, und so viel hinein, als wie sie nur ertragen können. Nachgehends nimmt man die Zunge, und steckt ein Dutzend gantze Nelcken und Citron-Schalen hinein, hernach aber die Zunge also in den Ende-Darm, und von dem eingemachten Blutwercke mit Leber und Fettwercke darzu hinein. Es wird aber die Zungen-Wurst am appetitlichsten, so sie geräuchert wird.

§ 7.

Wenn nun dieses erstere zu den Würsten eingefüllet ist; alsdenn nimmt man die andere Schweins-Farbe, und etwas Rinder- oder Kalbs-Blut, ferner das Leberwerck und

Fett

Fett auch vollends darunter, ausser daß man etwas vom Leberwercke zu etlichen kleinen Leber-Würstgen, so frisch weg zu essen, zurücke läßt. Solches saltzet und würtzet man, eben wie zu den vorigen, und füllt es alsdenn auch zu den Würsten ein. Diese Würste sind nun frisch zu essen, weil hierinne das Rinds- oder Kalbs Blut ist; immassen solches zum Räuchern zu spröde und trocken wird. Die erstern aber werden besonders zum Räuchern genommen.

§ 8.

Also ist nur noch der Mast-Darm übrig. Hiervon wird nun die Hirn-Wurst also gemacht: Man nimmt ein gutes Theil Zwiebeln und vom fetten Wurst-Fleische, und brätet die Zwiebeln nebst etwas Semmel; iedoch diese nach Gefallen. Wenn nun die Zwiebeln recht gut gebraten und meistens wieder erkaltet sind; alsdenn nimmt man das Gehirn aus dem Schweins-Kopfe und etwas Leberwerck, Pfeffer, Ingber, Nelcken, kleine Rosinen, Citron-Schalen, und Saltz, menget solches mit den gebratenen Zwiebeln unter einander, und füllet es in den fetten Mast-Darm. Aus dem wenigen übergebliebenen Leberwercke werden etwan ein paar Leber-Würstgen gemacht.

§ 9.

Endlich müssen die Würste alle zusammen recht gar gekocht, der Magen und die grossen Würste aber nach diesem gleich gepresset wer-

werden. Auf diese Art werden die Würste nützlich gemacht. Wie man aber bey vielem Haus-Schlachten siehet; so nehmen sie gar wenig Leber- oder Fleischwerck unter die Farbe, und machen also Blut-Würste, die doch gar nicht in den Rauch dienen, denn das Blut dorret aus und hat nach dem Rauche keine Krafft. Das Leberwerck hingegen füllen sie besonders zu Würsten. Was aber dieses hernach vor schöne Würste im Rauche werden, ist leicht zu erachten. Sie werden nehmlich trocken und fallen aus einander, wie faul Holtz. Allein wenn man das Leberwerck, wie ich hier oben angeführet, nebst dem Fette unter die Farbe menget; so giebt eines dem andern Geschmeidigkeit und Krafft. Es werden auch auf diese Art mehr Würste, und können ja sodenn die letztern frisch gespeiset, und die andern bis in den Sommer aufbehalten werden.

§ 10.

So ist auch eine gute Brat- oder Knack-Wurst vornehmlich in einer Haushaltung nützlich. Und diese werden am besten also gemacht: Man schneidet vom Schweine aus, was nur ohne Schaden der Schincken abgehen kan. Dienlich ist es, so man das Fleisch erst recht auskühlen läßt, und wenn die Würste auch erst den andern Tag gemachet werden. Wenn das Schweine-Fleisch fett ist; so kan man gar füglich den dritten Theil derb Rind-Fleisch darunter nehmen. Ist es aber nicht

fett; so darff man auch so viel Rind-Fleisch nicht darzu nehmen. Solches hacket man klein; auch wird Saltz und etwas Salpeter darauf geschmissen, und mit durchgehacket. Alsdenn nimmt man gantze Pfeffer-Körner und etwas gestossenen Pfeffer, desgleichen neue oder süsse Würtze, Kümmel und Coriander, auch kan man Fenchel mit darunter nehmen, hacket solches durcheinander, und endlich wird alles fein derb eingefüllt.

§ 11.

Diese Würste werden gewiß so dauerhafft, daß man sie wohl ein gantz Jahr nach dem Rauche aufheben kan. Wenn sie also gefüllt sind; so läßt man selbige ein paar Tage so liegen, und alsdenn drückt man sie von beyden Enden hinein dichter und fester nach, bindet beyde Ende zusammen, und hänget sie also in der Stube etliche Tage auf, daß sie abtrocknen und hernach in den Rauch gebracht werden können.

§ 12.

Mit dem Einsaltzen wird also verfahren: Es werden vom Rinde die Ribben in Schrote gehauen und zum Räuchern auf diese Art eingesaltzen. Man streuet erstlich in ein Faß auf den Boden Saltz, und leget hernach eine Schicht Fleisch, das Saltz aber muß fein an die Knochen eingerieben werden; alsdenn streuet man wieder Saltz darüber, und kommt also immer Schicht weise Saltz und Fleisch unter einander. Hierbey aber ist zu mercken,

daß

daß man unter das Saltz auch etwas Salpeter mischen soll. Und wenn man zu einem gantzen Rinde nur vor 1 Gr. Salpeter hat; so ist es schon genug. Es erhält dieser das Fleisch vor denen Schmöch-Fliegen, und wird selbiges davon schön roth. Kan man aber Salpeter-Saltz haben, und dieses mit darunter nehmen; so ist es desto besser.

§ 13.

Die Keulen, Blätter und Dünnungen sind noch nützlicher zum Einpeckeln, wiewohl sie ebener massen auch in den Rauch dienen. Jedoch wie gedacht, so sind sie zu Peckel-Fleisch dennoch appetitlicher. Hierzu muß man nun eine Tonne haben, die zwey Böden hat und zugespündet werden kan. Alsdenn hauet man das Fleisch in ziemlich grosse Stücken; Die Dünnungen aber schneidet man in langen Strichen, und bestreuet sie auf beyden Seiten mit nachfolgendem Saltze; hernach rollet man sie zusammen, und bindet einen Bind-Faden darum, daß sie wie Würste werden. Ferner streuet man unten auf den Boden erstlich Saltz, welches mit Salpeter vermischt ist, wie auch Roßmarin und einige Lorbeer-Blätter. Wenn man denn eine Schicht Fleisch geleget hat; so kommt wieder eben dieses Saltz, Roßmarin und Lorbeer-Blätter darauf, und also fort, bis es alles hinein ist.

§ 14.

Hierbey ist aber auch zu gedencken, daß man das Peckel-Fleisch recht dichte auf einander hin-

hinein drücken muß, und selbiges, wie alles Fleisch zum Einsaltzen, ein paar Tage vorher aufgehangen, wohl abgekühlet und etwas abgetrocknet werden soll; so dauert es desto länger. Man muß aber auch das Saltz zum Einsaltzen nicht sparen; sonst dauert es auch nicht.

§ 15.

Das Schweine-Fleisch bedarff nicht mehrere Umstände, ausser daß man die Füsse und den Kopf vom Schweine ab- und den Rück-Knochen heraus hauet, und also die zwey Seiten sammt den Schincken gantz und dran läßt, solche brav mit Saltz und vermischtem Salpeter bereibet, und alsdenn die Seiten also in einen Trog oder in eine grosse Mulde leget, und unten, wie oben, auf ieder Seite das vermischte Saltz streuet. Es ist auch besser, wenn dasselbige im Gantzen gelassen wird, als wenn man es so Stückgen-weise zerhackt, weil die Stückgen alle rund herum beräuchern. Ist es aber im Gantzen; so sind doch die mittelsten an zwey Seiten rein.

§ 16.

Wenn das Peckel-Fleisch etwan 8 Tage gestanden hat, daß das Saltz darauf anfänget zu schmeltzen; so spündet man es feste zu, leget es in eine Cammer, oder in ein Gewölbe, kollert es öffters herum, daß die Lacke das Fleisch fein durchziehe, und kan man es denn gegen den Sommer aufmachen. Solte man aber mercken, noch ehe man es aufmachet, daß nicht

nicht viel Lacke darinnen wäre; so muß man Saltz-Wasser machen, und solches zur Lacke einfüllen.

§ 17.

Rind- und Schweine-Fleisch muß zum wenigsten 14 Tage so eingesaltzen liegen, und fleißig oder täglich mit seiner Lacke übergossen werden, damit sie das Fleisch recht durchziehe; aber Kalb- und Schöpsen-Fleisch läßt man über 8 bis 10 Tage nicht im Saltze liegen, wenn man es räuchern will. NB. Zum eingesaltzenen oder Peckel-Fleische soll sich keine Weibs-Person nähern, wenn sie ihre monatliche Zeit hat; es verdirbet sonst gar leichte.

§ 18.

Mit dem Räuchern muß man nicht weniger behutsam umgehen. Denn wenn das Fleisch noch so wohl eingesaltzen, und die Würste noch so wohl gemacht worden; so können sie doch erst mit dem Räuchern verderbet werden. Die Roth-Würste werden, wenn sie nur ein paar Tage gelegen haben, in den Rauch gebracht; die Brat-Würste aber müssen wohl 5 bis 6 Tage hängen, ehe man sie in den Rauch bringet. Wo nun oben am Schorsteine besondere Rauch-Cammern gemacht sind, daß man durch ein Vorschiebe-Thürlein nach Gefallen viel oder wenig Rauch in die Cammer hinein lassen kan; so ist es recht gut. Nachdem aber viele Hauswirte keinen solchen Platz darzu haben, oder nicht so viel

 dran

dran wenden wollen; so muß man alsdenn da-
mit in den Küchen-Schorstein fahren.

§ 19.

Bey den Würsten ist besonders in Acht zu
nehmen, daß sie nicht in starcken Rauch ge-
bracht werden, sondern gantz von ferne hän-
gen, damit sie der Rauch nur allmächlich tref-
fe; auch müssen sie nicht gerade über den
Feuer-Herd oder das Ofen-Loch gebracht
werden, daß sie nicht einen allzu hitzigen
Rauch bekommen. Je sachter die Würste
räuchern, ie besser ist es. Wenn sie nun et-
wan 14 Tage so von ferne gehangen haben und
recht welck geworden sind; alsdenn hänget man
sie näher oder besser im Schorsteine hinauf;
doch nicht an der Seite, wo der hitzige Rauch
so anschläget. Die Roth-Würste müssen
nicht, ausser die gar grossen, so lange hän-
gen, als die Brat-Würste. Wenn sie sich et-
was harte angreiffen; so müssen sie heraus
genommen werden, damit sie ja nicht bein-
harte räuchern. Desgleichen müssen die
Brat-Würste auch nicht so nahe an der Hi-
tze hängen, und wenn sie sich hart angreiffen,
auch abgenommen werden. Insonderheit a-
ber muß man, wenn harte Fröste kommen,
entweder die Nacht über einen mäßigen
Schmauch halten; oder die Würste gar ab-
nehmen, daß sie nicht gefrieren, sonst ver-
derben sie.

§ 20.

Das Fleisch muß ebenfalls bis 12 Tage von
ferne

ferne hängen; daß sich der Rauch erstlich nur allmächlich hinein und daran ziehet: Denn sonst, wenn es so gleich in starcken Rauch gebracht wird, räuchert es nicht durch, und wird besonders an den Knochen gelbe und schmierig. Nach diesem aber kan man es schon näher oder besser zum Rauche hängen; iedoch auch nicht allzu nahe. Je sächter es räuchert, desto besser räuchert es durch: wenn man denn mercket, daß es bald etwas harte werden will; so kan man es höher hinauf hängen, damit es vollends räuchere. Jedennoch aber so beinharte muß man es auch nicht ausdorren lassen. Am besten ist es, wenn es hübsch gelbe geräuchert ist.

§. 21.

Hierbey ist noch anzuführen, daß, wenn man Fleisch oder Würste räuchern will, man kein kienichtes Holtz brennen muß; immassen sonst das Fleisch und die Würste einen bitterlichen Geschmack bekommen. Allwo Wachholder-Holtz ist, solches ist das beste zum Rauche; nächst diesem aber das Ellern- oder Elsen- oder Erlen-Holtz. Und wenn das Fleisch oder die Würste etwan 10 Tage gehangen haben, und man alsdenn laubichtes Erlen-Holtz im Ofen und auf dem Herde, oder des Nachts à parte zu einem mäßigen Schmauche brennen kan; so räuchern sie davon schön gelbe, und bekommen auch einen so guten Geschmack, als vom Wachholder-Holtze. Sodenn ist das Buchene Holtz auch

recht gut zum Räuchern, und mit Eichen-Rüstern-Bircken- und Aspen-Holtze gehet es auch wohl noch an; nur mit kienichten ist nichts zu thun, und verderbet man damit den guten Geschmack des Fleisches; wie es denn auch davon gar sehr schwartz u. schmierig wird.

Das CXXVI Capitel.

Vom Seiffe-Sieden.

§ 1.

Hierzu gehöret ein grosser Kessel, welcher zwar eben nicht besonders nur wegen des Seiffe-Siedens angeschafft werden muß; sondern man kan auch hierzu einen Kessel gebrauchen, welchen man sonst in einer Haushaltung hat. Ferner muß hierzu ein ordentliches Aschen-Faß gemacht werden. Solches kan auf 4½ Fuß hoch, und oben 2½ Fuß breit, unten aber etwas enger seyn. Unten in dem Boden ist ein Zapfen-Loch, und darinnen ein Zapfen. Desgleichen muß ein Creutz von zwey etwan Arms starcken Stücken Stangen auf dem Boden eingepaßt seyn. Auf diesem Creutze wird noch ein Boden gemacht, welcher also eingerichtet ist, daß, wenn er auf dem Creutze liegt, er rund herum am Fasse anstosse. In diesen Boden müssen viel kleine Löcher eingebohret, und endlich auch eine Keule, die Asche einzustampfen, gemacht werden.

§ 2.

Man kan also 3 Scheffel Dreßdnisch Maaß

Asche,

Asche, welche aber gehäufft gemessen wird, und hierzu 6 Metzen ungelöschten Kalck nehmen. Die Asche muß gantz klar gesiebet, und mit warmen Wasser angefeuchtet, dabey immer umgeschippet, und etwas mit unter angefeuchtet werden. Wenn sie sich denn durch und durch so feuchte gezogen hat, daß man sie in der Hand zu einem Ballen drucken kan; alsdenn schippet man selbige auf einen Hauffen, machet oben in diesen Hauffen Asche eine Grube, schüttet den Kalck alle auf einmahl hinein, überdecket solchen mit Asche und Tüchern, und lässet es also liegen, bis die Asche oben von einander bricht. Nach diesem wird selbige recht wohl unter einander geschippet.

§ 3.

Ferner muß auf den löcherichten Boden im Fasse lang Roggen-Stroh fein ordentlich geschichtet werden, daß die Asche nicht durch die Löcher fallen kan. Sodenn schüttet man die Asche nach und nach in das Faß hinein, stampfet aber immittelst dieselbe mit der Keule feste ein, bis sie alle hinein ist.

§ 4.

Wenn man nun das Sieden anstellen will; so geußt man 8 bis 9 Eymer voll laulicht Wasser auf die Asche, und zwar nach und nach; so, daß sich das Wasser mit einziehet, und lässet solches über Nachts darauf stehen. Des andern Morgens zapfet man die Lauge ab, und thut selbige in ein reines Faß, decket es zu,

u. geußt wieder 6 bis 7 Eymer voll Wasser darauf, lässet es auch wieder bis auf den andern Morgen so stehen, und zapfet sie alsdenn auch ab, geußt sie noch einmahl auf, und zapfet endlich den Tag darauf alle Lauge ab. Nach diesem nimmt man von der ersten abgezapfften Lauge, und thut ihrer 4 Eymer voll in den Kessel, macht auch so gleich Feuer darunter. Und wenn die Lauge eine Stunde gekocht hat, so schüttet man 30 ℔ Talck hinein, und lässet es so fort kochen, nimmt sodenn die zuletzt abgezapffte Lauge zur Hand, und geußt sie immer nach und nach zu, bis sie alle ist.

§ 5.

Hierbey ist zu mercken, daß die Lauge mit dem Talcke beständig und so lange, bis sie vollends gar ist, mit einem Rühr-Holtze umgerühret werden, und man dabey beständig andere Lauge bey der Hand haben muß, immassen die Seiffe öffters begehret überzulauffen, damit man sie gleich mit der Lauge abkühlen, und ihr das Uiberlauffen verwehren kan. Solte aber die Lauge etwan zu starck seyn; welches man hieran mercket, wenn dieselbe unten im Kessel anfängt anzubrennen; so muß man nicht starcke Lauge, sondern heiß Wasser zugiessen, worauf sie bald schwächer wird.

§ 6.

Wenn sie nun wieder eine Stunde gekochet, der Talck aber mit der Lauge sich noch nicht vermischet hat, und oben auf noch

Talck

Talck stünde; so ist die Lauge zu schwach. Also muß man 1 ℔ Potasche darzu hinein schütten; so giebet sich der Talck bald unter die Lauge. Wenn sie hierauf wiederum 1 ½ Stunde gekocht hat; so thut man vor 2 Gr. Leim darein, und läßt sie wieder 1 ½ Stunde kochen. Alsdenn muß man selbige probiren, ob sie bald gar ist.

§ 7.

Nehmlich man geußt etwas davon in eine eiserne Kelle, thut auch ein wenig Saltz darzu, und lässet sie erkalten. Ist selbige nun durchaus hart in der Kelle, so ist sie gar. Ist sie aber inwendig noch weich; so muß man sie noch eine Stunde kochen. Alsdenn thut man 2 Metzen Saltz hinein, und lässet sie hiermit wieder eine Stunde kochen; sie muß aber auch fleißig gerühret werden. Nachmahls thut man noch vor 3 Gr. Hausblase, Hartz oder weiß Pech hinein, und lässet sie noch eine Stunde kochen; alsdenn ist die Seiffe gut.

§ 8.

Es muß aber auch alsbald alles Feuer unter dem Kessel weggenommen werden. Die Seiffensieder haben zwar ihre besondere Kasten und Formen, die Seiffe darein zu giessen. Allein wer nur vor sich ins Haus kocht, läßt sie im Kessel erkühlen.

§ 9.

So kan man auch von allerhand Fett, Beinen oder Knochen, und dergleichen Materien

mehr, Seiffe machen, welche eine gute Haus-frau zusammen sammelt, bis sie einen Sod thun kan. Zu solchen fetten Sachen aber muß die Lauge recht starck seyn, und an stat laulichten Wassers heiß kochendes Wasser auf die Asche gegossen werden, und auch etwas mehr Kalck unter der Asche seyn.

§ 10.

Ferner hat auch eine Hausfrau noch diesen Nutzen von der eingemachten Asche, daß, wenn die Seiffen-Lauge hiervon gebraucht ist, und sie hernach die Asche also im Fasse stehen läßt, sie selbige wohl noch ein halb Jahr brauchen kan. Also wenn sie etwan zum Scheuern oder Waschen Lauge nöthig hat; so geußt sie nur wieder Wasser darauf, und läßt es eine Nacht drauf stehen, da sie denn den andern Tag schon wieder Lauge abzapfen und zu ihrem Gebrauche nehmen kan.

§ 11.

Wohlriechende Seiffe zu machen.

Nimm 1 ℔ Seiffe, schneide selbige klein, befeuchte sie hernach mit Rosen-Wasser, thue auch Nelcken und Violen-Wurtzel, iedes 2 Loth, darunter, stosse solches in einem Mörsel unter einander, und lasse es also die Nacht über in einem Topfe stehen. Ferner nimm den andern Tag Muscaten-Nüsse 1 Loth, Storax 1 Loth, Spick-Oel ½ Loth, thue solches unter diese Seiffe, stosse es recht wohl unter einander, mache alsdenn Kugeln daraus, und lasse sie trocken werden. Es ist eine gute Seiffe zum Barbieren.

§ 12.

§ 12.

Eine andere Seiffe zum Barbieren, und die Hände zu waschen.

Man nehme Venedische Seiffe nach Gefallen, so viel man will, und schabe selbige, alsdenn befeuchte man sie mit Rosen-Wasser, setze sie etliche Tage an die Sonne, und stosse solches hernach wohl unter einander. Ferner geußt man noch mehr Rosen-Wasser darüber, setzet sie auf das Feuer und läßt das Rosen-Wasser einsieden. Nachgehends thut man noch drunter Violen-Wurtz 8 Loth, Stärck-Mehl 12, flüßigen Storax und Spick-Oel, iedes 2 Loth, solches fein darein geknetet, alsdenn zu Ballen gedruckt und trocken werden lassen; so ist sie gut.

Das CXXVII Capitel.

Vom Branntwein-Brennen.

§ 1.

Es ist zwar wohl an dem, daß verschiedene Tractate vom Distilliren über den Kolben, wie auch mit dem Balneo Mariæ und nach der Chymischen Kunst allerhand Wasser, Elixire, Aqvavite, und dergleichen zu machen, am Tage liegen. Allein den Grund und das Fundament, den Branntwein aus der ersten und rohen Materie zu brennen, läßt man zurücke, und stellet bloß vor, daß das Branntwein-Brennen ohne dem gar gemein, und fernern Unterricht davon zu geben unnöthig wäre. Nun befindet es sich zwar auch in der That also, daß nehmlich das

Branntwein-Brennen gar gemein ist, und so wohl in Städten, als auch so gar auf den kleinsten Dörffern geübt wird. Aber wie denn? von vielen wird es mit schlechtem Nutzen tractiret, oder doch, wenn ja Nutzen heraus kommen soll, ein so liederliches und elendes Zeug gemacht, daß man es kaum geniessen kan. Wird ja auch noch zum Abziehen und Distilliren etwas gekaufft; so kommt dennoch von solcher Waare offtmahls kaum das Wehr-Geld wieder heraus, und geschieht alsdenn die Mühe alle umsonst. Woher aber kömmt dieses? Eben meistens daher, daß das Branntwein-Brennen so gar sehr gemein ist, und wenn etwan eine alte Bauers-Frau nicht mehr sonderlich was thun will, oder selbst gerne den Branntwein trinckt, oder ein Handwercker oder Tage-Löhner nicht mehr bey dem Handwercke oder seiner beständigen Arbeit bleiben will, er sich alsdenn eine Branntwein-Blase anschafft, und Branntwein kocht. Denn ob es wohl an und vor sich auch ziemliche Arbeit erfordert; so ist es doch nur Rückweise, und hat man nicht nöthig in beständiger Hände-Arbeit zu liegen, sondern man kan auch viele Stunden dabey spatziren gehen. Weil es denn so gar Uiberhand genommen hat, und doch ein ieder davon leben will; so muß nothwendig der Branntwein wohlfeil gegeben werden, wornach freylich der gemeine Mann siehet. Wenn er nur fein viel vor das Geld bekommt; so kaufft er desto eher.

§. 2.

§ 2.

Solches verleitet denn auch manchen Apothecker, Laboranten, und dergleichen Leute, die aus dem Branntweine allerhand abziehen, daß, da sie sonst schon gewohnt sind, vieles vor das Geld zu kauffen, sie hernach manchen aufrichtigen Branntwein-Brenner dringen, so er was los werden will, seine gute Waare auch um einen geringern Preis, als sie doch wohl gegen die schlechte zu rechnen, werth wäre, hinzugeben. Hingegen sind auch diese mit ihren Sachen so heimlich, daß, ob sie gleich manchem aus Freundschaffts-Scheine vom Branntwein Brennen etwas zeigen, sie ihm dennoch die rechten Fundamenta nicht an den Tag geben. Daher wird denn hernach vieles Getreide durch Unwissenheit mit dem Branntwein-Brennen unnützlich verthan.

§ 3.

Mancher wendete wohl gerne mehr Fleiß und Arbeit daran, wenn er es auch nur recht anzugreiffen wüste. Ich versichere aber, daß man das Branntwein-Brennen nicht so schlecht und nur obenhin tractiren oder ansehen, und etwan nur das Abziehen der Aqvavite gegen jenes vor Kunst-Stücke erachten muß; sondern man glaube nur, daß darinnen mehr Kunst bestehet, aus dem rohen und durch das Feuer noch nicht gereinigten Wesen einen Spiritum oder Branntwein heraus zu bringen; wiewohl das Distilliren gewiß auch Wissen-

schafft

schafft haben will. Jedoch hat man hierzu schon einen Spiritum, welcher aus dem rohen bereits einmahl durch das Feuer gereiniget ist. NB. Hier ist aber nicht die Rede vom Distilliren der Kräuter, Wurtzeln oder Mineralischen Wasser; sondern bloß von dem, was durch den Branntwein fabriciret werden kan.

§ 4.

Gleichwie mir nun vielfältig vorgekommen, daß, wie vorher gedacht, viele mit dem Branntwein-Brennen gantz unwissend und ohne Fundament verfahren, mancher aber dennoch gerne hierinne einen bessern Grund fassen möchte; also will ich nunmehr meinem Neben-Christen auch die nützlichste Art, Branntwein zu brennen, hierbey aufrichtig mittheilen. Dieses aber nehme ich gleich voraus, daß man das Branntwein-Brennen nicht etwan auf die leichte Achsel fassen, und hier oder da etwas davon abkneipen und ersparen wolle. Denn man kan mit zwey oder drey Groschen, so man etwan abzubrechen, oder da man also mehr Profit zu machen gedencket, einen gantzen Brand Branntwein verderben.

§ 5.

Wer also ein Branntwein-Brennen anstellen will, der muß zuvor auch das Wasser erkundigen und probiren. Dieses ist das vornehmste Stücke zum Branntweine; anerwogen nicht alle Wasser guten Branntwein geben. An und vor sich geben wohl alle Was-

ser

ser Branntwein, der einen guten Geschmack bekommen muß; aber gar wenige einen Spiritum, daß also, wenn der Branntwein gut seyn soll, dessen nicht viel wird, und dahero kaum die Unkosten, geschweige Profit davon heraus kommt. Weshalben denn mancher Branntwein-Brenner nicht ohne Schaden fort continuiren kan. Und wenn auch alles noch so gut eingerichtet und darzu genommen und ordentlich tractiret wird, das Wasser aber an und vor sich selbst keinen innerlichen Spiritum hat; so wird dennoch nichts einträgliches daraus kommen.

§ 6.

Das Wasser ist also zu judiciren, und für das beste zu halten:

1) So es im Sommer kalt, und im Winter warm ist.

2) Wenn das Wasser, so man es aus dem Brunnen schöpffet und in ein Glas giesset, Perlen wirfft, die von unten herauf auf die oberste Fläche steigen, und sich am Glase anlegen; dieses hat schon einen flüchtigen Geist in sich.

3) Welches bald und starck bey dem Feuer einsiedet; woraus zu schliessen, daß darinnen schon ein hitziger Spiritus ist, welcher sich bald durch des Feuers Hitze evaporiret u. aufflieget.

4) In welchem die Hülsen-Früchte bald und weich kochen.

5) Worinnen die Seiffe starck schäumet.

§ 7.

Ferner ist nach dem Getreide zu sehen. Besonders ist der Roggen, welcher auf hohen und san-

sandigen Feldern erwächset, allemahl der beste. Weitzen, so nicht allzu eiferig und nicht in allzu moderig faulen Aeckern erwachsen, ist der nützlichste. Holtz, das nicht allzu flüchtig Feuer giebt, muß auch hierzu seyn; da denn vornehmlich das eichene zu nutzen, welches an und vor sich selbst zwar nicht eine allzu schnelle, iedoch eine dauerhaffte Hitze giebt. Die Einrichtung der Gefässe betreffend; so will ich solche eben nicht weitläufftig beschreiben: denn dieses ist so schon überall zu ersehen; sondern ich will allhier nur das wirckliche Brennen vorstellen.

§ 8.

Vorher mache man Roggen- oder Gersten-Maltz; und zwar so: Erstlich wird der Roggen 24 Stunden in reines kaltes Wasser eingeweicht; hernach geußt man das Wasser rein ab, und läßt es also wiederum 24 Stunden vertrieffen; alsdenn schüttet man den Roggen auf einen gedielten Boden, und bringet ihn daselbst auf einen Hauffen, daß er auf eine halbe Elle hoch auf einander liege, zugleich aber auch fein gerade von oben her und darneben zusammen gemacht werde; und endlich werden Säcke oder Tücher darauf gedeckt. Wenn warm Wetter ist; so wächst der Roggen schon in zwey oder drey Tagen; in der Kälte aber liegt er wohl acht Tage. Man greifft so denn in den Hauffen hinein. Wenn es inwendig warm wird; so wächst er auch schon. Also nimmt man unten etwas heraus,

und

und besiehet es, ob es gewachsen. Wenn die Keime fein kraus heraus sind; so muß man es gleich umbrechen, und nicht länger liegen lassen, damit es sich nicht erhitze und in die Grase-Keimen schiesse. Die zusammen gewachsenen Klümper reibet man subtil aus einander, und bringet sie auch etwas dünner aus einander. Hierauf muß man nun alle Tage darnach sehen, und es durchrühren, daß es nicht heiß werde, oder man nimmt einen Rechen, und ziehet es weiter aus einander. Die zusammen gewachsenen Klümper aber müssen fein durch die Hände aus einander gerieben, und so denn täglich ein oder zwey mahl mit einem Rechen umgerechet und dünner gezogen werden, bis die Körner wieder so hart werden, daß sie sich schroten lassen. Dieses Lufft-Maltz ist hernach besser, als wenn es bey Feuer, oder von der Hitze gedorret wird.

§ 9.

So macht man auch Gersten-Maltz eben auf diese Art. Jedoch die Gerste muß länger, und auf zwey, auch wohl drey Tage, eingeweicht werden. Dieses ist die Probe davon, wenn man sehen will, ob sie genug geweichet hat. Man nehme ein Gersten-Korn, und drücke es mit dem Nagel von einander. Wenn man damit schreiben kan, wie mit Kreide; so hat sie genug geweichet, und wird sie alsdenn eben so, wie der Roggen, tractiret.

§ 10.

Hier will ich nun eine Einrichtung zu einem

Dreßdner halben Scheffel Getreide setzen. Also nehme man ein Viertel Roggen, und ein Viertel Roggen-Maltz; noch besser aber ist es mit einem Viertel Weitzen, und einem Viertel Roggen- und einer Metze Gersten-Maltz. Das Gersten-Maltz macht eine gute Jährung, und hebet sich auch davon der Meisch desto besser im Brennen, der Branntwein wird auch davon lieblich. Man kan auch an stat der 2 Metzen Roggen 3 Metzen Hafer nehmen, von diesem wird eben so viel Branntwein, als von jenen 2 Metzen, darnebst auch angenehmen Geschmacks. Diesen halben Scheffel und die Metze lasse man schroten, daß der Schrot fein griesicht und auf Grützen-Art werde, und nicht zu viel gantze Körner darunter bleiben.

§ 11.

Alsdenn mache man eine Blase mit Wasser heiß, und feuchte den Schrot damit an, rühre es im Meisch-Fasse recht wohl durch einander, daß keine weisse Klümper darinne bleiben, decke den Deckel auf das Meisch-Faß, und mache immittelst noch eine Blase voll Wasser heiß; solches muß aber recht kochend werden. Hernach giesse man selbiges auf den Schrot, und rühre es fleißig durch, daß es sich fein ausbraue, und decke es wieder mit dem Deckel zu.

§ 12.

Wenn bald eine Stunde vorüber ist; so nimm einen Theil von diesem heissen Meisch, thue solchen in ein paar Eimer, kühle selbigen et-

etwas ab, daß er nicht mehr zu heiß ist, und schütte die Hefen hinein. Hierzu muß man, wenn die Hefen frisch sind, ihrer einen guten halben Eymer voll nehmen, und sie bey den warmen Ofen setzen. daß sie in das Jähren kommen. Diese Tractirung der Hefen nützet so viel, daß man sehe, ob auch die Hefen gut sind. Denn wären die Hefen zu schwach, oder nicht kräfftig genug; so kan man ihrer bey dem Abkühlen noch mehr nehmen.

§ 13.

Wenn nun hierauf wiederum meistens eine Stunde vorbey, und es also bald zwey Stunden ist, da man das kochende Wasser auf den Schrot gegossen hat; alsdenn muß man ihn abkühlen, und ihm die Hefen geben. Hierzu muß man ein Maaß haben, mit welchem man so viel davon hinein giesset, daß man den Meisch in drey, oder, da die Blase nicht groß ist, in vier Blasen bringen kan. Bey dem Abkühlen giesset man die Hefen mit hinein, und decket es alsdenn feste zu.

§ 14.

Es müßen also die Hefen hinein kommen, da der Meisch noch fein warm, aber auch nicht mehr heiß ist. Denn sonst würde man letztern Falls die Hefen verbrühen. Und ist er zu kalt, so giehret er nicht gut, und wird auch nicht so sauer. Ist es ja Sache, daß bey harter Kälte der Meisch nicht gut säuert; so kan man bey dem Abkühlen eine gute Hand voll Sauerteig mit hinein werffen. Wenn man

auch ein brav grosses Stücke Hausbacken-Brodt mit in den Meisch werffen kan; so giebet er desto bessern und mehrern Brannt-wein.

§ 15.

Wenn nun der Meisch etliche Stunden so gestanden hat und anfängt sich zu rühren und zu jähren; so ist es gut. Und wenn er denn auch eine fein hohe Jähre bekommt und sich überkollert; so ist es recht gut. Kriegt aber der Meisch keine gute Jähre; so ist schon Schaden dabey, und noch mehr, wenn der Meisch nicht sauer wird, da er denn gar schwachen und wenig Branntwein giebt. Alsdenn bleibt der Meisch zwey Tage, und, wenn es kalt ist, wohl noch länger so zugedeckt stehen, daß er sich setzt, und oben auf fein helle wird. Nach diesem füllet man ihn in die Blase. Jedoch muß diese nicht bis an den Hals voll gefüllet werden, sondern daß eine gute Qver-Hand darunter fehle; sonst steigt der Meisch in den Hut.

§ 16.

Wenn man denn hierauf Feuer darunter gemacht hat; so rühret man auch den Meisch öffters um, daß er durchhitze und nicht anbrenne. Wenn aber der Meisch in der Blase so heiß ist, daß er bald kochen will, (welches man hieran mercket, wenn man das Rühr-Holtz, womit man ihn umrühret, angreifft oder auf die Hand hält, und solches brennen will); so macht man den Hut auf die Blase, und bindet solchen mit nassen Lappen, und auch die

Röh-

Röhren wohl zu, daß der Dampf und Spiri-
tus nicht so hindurch verfliege. Alsdenn legt
man ein Fäßgen unter die Röhren, worauf
man einen Trichter setzet, und in dem Trich-
ter hat man ein Filtz-Hütgen, wodurch der Läu-
ter gehet. Das Filtz-Hütgen hält die Fettig-
keit, so mit heraus kommt, zurücke. An dem
Läuter-Fäßgen hat man ein Maaß, wie viel
man lauffen lassen will. Wenn man auf 16
oder 17 Kannen hat; so ist es schon gut. Da-
bey muß man auch in Acht nehmen, daß man
die Blase nicht mit allzu starckem Feuer trei-
be; sonst geht der Läuter zu warm, und hat
man Schaden davon, sondern er muß nur gantz
gemächlich schirren und kalt gehen.

§ 17.

Also verfähret man hernach mit dem übrigen
Meisch auch, bis alle drey oder vier Blasen
abgetrieben sind. Doch muß bey ieder Uiber-
bringung der Blase dieselbe auch visitiret wer-
den, daß sie nicht angebrannt sey. Denn
wenn sie nur bey einer Blase etwas angebrannt
ist, und nicht gleich wieder los gescheuert wird,
und also die andere Blase darauf hinein kommt;
so klebet der Meisch gleich an, und wird es
alsdenn mit dem Brande noch schlimmer.

§ 18.

So muß auch bey Zumachung der Blase so viel
Holtz, als nöthig, darunter gestochen, und so
bald die Röhren unter dem Hute anfangen
heiß zu werden, sogleich das Ofen-Loch und
die Zug-Löcher zugemacht werden. Blei-

ben aber diese zu lange offen, und das Feuer brennt zu helle; so schiesset der Meisch in den Hut und die Röhren, und schadet es also viel. Wäre es iedoch damit gleichwohl versehen worden, daß man zu lange verweilet hätte; oder nach diesem der Läuter zu starck und warm gienge; so nimmt man einen Lappen, so in kalt Wasser getauchet worden, und legt ihn auf den Hut, da es denn bald wieder nachläßt. Wie denn überhaupt bey ieder Blase allezeit das warme Wasser aus dem Kühl Fasse gebracht werden, und wieder kalt Wasser hinein kommen muß. Und soll das Wasser im Kühl-Fasse keinmahl recht heiß, sondern bald abgekühlet werden; sonst ist es Schaden.

§ 19.

Wenn nun der Läuter vom Meische alle abgetrieben ist; alsdenn scheuert man Tages darauf die Blase recht rein und blanck mit Asche und Leimen, und geußt sodenn den Läuter alle hinein. Es ist aber hierbey dahin zu sehen, daß die Blase ja nicht voll sey; sondern man läßt auf eine Spanne hoch daran fehlen.

§ 20.

Nachdem man aber auch dem Branntweine einen Geschmack geben will; so wirfft man auch die darzu nöthigen Ingredientien hinein. Als auf einen halben Scheffel Maltz gerechnet, nimmt man ein gut halb Nössel frischen Kümmel. Ist er aber nicht recht starck; so muß man ein Nössel mehr nehmen. Am besten ist es, so man solchen gröblich zerstösset. Anis

nimmt man auch ein halb Nössel, wenn er darnach schmecken soll, oder auch Wachholder-Beeren 1½ Nössel, und also weiter, nachdem und wie man dem Branntweine einen starcken oder schwachen Geschmack geben will. Ausser dem aber werffe man auch eine Rinde Brodt und eine Hand voll Saltz hinein.

§ 21.

Der Hut und die Röhren müssen feste mit Strichen Leinwand und Mehle verkleistert werden. Auf das Fäßgen, so unter den Röhren zum Branntweine stehet, muß ein Trichter gesetzet, und in denselben etwas reine Baum-Wolle und ein rein wöllen Läppgen geleget werden, daß der Branntwein dadurch filtrire. Unter der Blase macht man anfangs nur gemächlich Feuer, und alsdenn nach und nach etwas stärcker, iedoch nicht allzu starck. Wenn nun der Branntwein anfängt zu tropfen; so stecket man so viel Holtz, als nöthig, unter, und giebt bey den Röhren Achtung, ob sie unter dem Hute heiß werden; da man denn den Ofen fein dichte zumachen und verschmieren muß, damit er in einerley Gange bleibe.

§ 22.

Das erste, als den Vorsprung, läßt man so lange lauffen, bis er helle wird. Alsdenn nimmt man das Trübe erst weg, und läßt hernach den Branntwein so gemächlich gehen, daß er zwar nicht gar zu sachte tropffe, aber auch ja nicht zu starck lauffe. Denn wenn

ihm nicht mit dem dichten Zuschmieren aller Zug-Löcher gewehret wird; so gehet er warm, und wird trübe, wie Molcken, hat auch keinen guten Geschmack. Anbey hat man auch ein Steckgen, womit man in dem Fäßgen messen kan, wie viel herunter gelauffen ist; da man denn auch denselben, welcher noch im Lauffen ist, kostet, wie er noch schmeckt, daß man sich darnach richte. Noch besser aber ist es, so man bald genug zu haben gedencket, man nehme Brannt-wein aus dem Fäßgen giesse solchen hochhaltende in ein Glas u. sehe zu, ob er perlet. Wenn die Perlen stehen bleiben; so ist er noch recht gut. Wenn sich aber die Perlen bald zerschlagen; so ist es Zeit, daß man den Branntwein abnehme. Denn sonst wird er, dafern man mehr lauffen läßt, trübe und schwach. Man kan es gar leicht versehen, wenn gleich der Branntwein noch gut schmeckt, und man lässet kaum ein Nössel (oder auch noch weniger) zu viel lauffen; so wird der gantze Branntwein trübe. Derowegen ist dieses mit den Perlen die beste Probe.

§ 23.

Der erste und noch allzu starcke Branntwein hält zwar keine solche Perlen, gleichwie der schwache. Wenn er aber seine rechte Dosin hat, nehmlich da er unter einander gelauffen, und die Perlen hält; alsdenn ist und bleibt er gut, ausser wenn er, wie oben gedacht, zu warm gehet. Weshalben man sich nicht eben allemahl auf seine gewisse Maasse oder

Kan-

Kannen verlassen kan. Allermassen das Getreide nicht eines, wie das andere, gleich viel Branntwein giebet, und werden manchmahl aus einem Dreßdner Scheffel Roggen 24, 27, 28 bis 30 Dreßdner Kannen zuweilen aber wohl kaum 21 Kannen. Und wenn auch das Getreide von einem Korn-Boden genommen, und gleich hinter einander in einer Woche gebrennet wird; so giebt es doch vielfältig von einem Brande so viel Branntwein nicht, wie vom andern, daß also hierinne keiner klug genug werden kan.

§ 24.

Die beste Zeit zum Branntwein-Brennen ist der Herbst, Winter und Frühling, wenn es aber bereits warm wird, und besonders erst der Hollunder blühet; alsdenn brennt es sich nicht gar gut, und giebt es auch wenig Branntwein. Wenn man denn im Winter Vorrath machen und auffüllen kan; so hat man im Sommer guten Branntwein, besonders wenn er in Gefässen aufbehalten wird, worauf Wein gelegen hat, in solchen Fässern wird er recht gut, und bekommt einen weinichten Geschmack.

§ 25.

Schließlich will ich allhier noch diese nützlichen Handgriffe bey dem Branntwein-Brennen mit anführen: Wenn man allemahl etwas Kümmel bey dem Branntwein-Läutern mit hinein wirfft, und solchen zuvorher

gröblich zerstossen hat; so macht selbiger den Branntwein scharff und starck.

§ 26.

Desgleichen nimmt man 4 Loth weissen Zimmet, und 2 Loth Weinstein-Saltz, auf einen halben Dreßdner Scheffel gerechnet, und wirfft solchen mit in die Blase zum Läuter, wenn man Branntwein machen will; so wird der Branntwein stärcker, und bekommt dem Geschmack nach mehr Feuer, iedoch aber auch einen lieblichen Nachgeschmack.

§ 27.

Dem trüben Branntweine zu helffen.

Wenn, wie oben gedacht, der Branntwein zu warm gegangen, oder zu viel schwacher darunter gelauffen, und trübe geworden ist, so werffe man etwas Saltz hinein, lasse ihn ein Paar Tage also stehen, und alsdenn durch Lösch-Papier und Baumwolle lauffen. Wird er nicht gleich auf einmahl gut; so muß man ihn noch ein oder zweymahl durchlauffen lassen. Man muß aber auch allemahl wieder frisch Lösch-Papier und frische Baum-Wolle darzu nehmen. Hierdurch wird er helle und klar.

Das CXXVIII Capitel.
Allerhand Branntweine und Aqva-vite zu bereiten.

§ 1.

Pomerantze-Aqvavit.

Nimm 4 ℔ Pomerantze-Schalen, beitze solche etliche Tage in 5 Kannen Branntwein; hernach geuß noch 7 Kannen Branntwein darzu, und ziehe solchen in einer Abzieh-Blase ab. Nach diesem nimm 2 ℔ geläuterten Zucker, in Wasser zerlassen auf eine Kanne abgezogenen Branntwein ½ Nössel Wasser gerechnet, und mische es unter einander; lege auch etwas gelbes Sandel-Holtz mit in den Branntwein, und filtrire es also durch Lösch-Papier.

§ 2.

Also kan man auch mit mehrern andern Sachen verfahren, als mit Zimmet, Citronen-Schalen, Kümmel, Anis, Cordemummen, Wachholder, und dergleichen, daß man die Species erst in guten Branntwein einweicht, alsdenn aber mehr zugiesset, und ihn überziehet. Hierbey aber ist zu mercken, daß man auch nach Beschaffenheit der Specierum den Aqvavit färben muß, welches ihm denn mehr Ansehen macht, als z. E. mit rothem Sandel roth, mit gelbem Sandel gelb, oder auch mit Coccionellen roth, desgleichen mit Saffran gelbe, mit Lack-Mus auf Violet, mit Bären-Klau, Krause-Müntze und Creutz-Beeren grün, u.

 s.w.

s. w. Es werden aber diese Sachen nur hinein gehangen, oder gantz darein gelegt.

§ 3.

Mit gebranntem Zucker kan man auch dem gemeinen Branntweine eine schöne gelbe Farbe machen. Man nimmt nehmlich 3 Loth weissen feinen Zucker, leget solchen auf einen gebrannten Dach-Stein und auf Kohlen. Wenn denn der Zucker anfängt darauf zu schmeltzen und aufzujähren; alsdenn nimmt man ihn wieder weg, machet ihn klein, und thut solchen in 3 Maaß Branntwein. Worauf der Banntwein in einer Stunde eine schöne gelblichte Couleur hat.

§ 4.

Hierbey ist auch zu mercken, daß man die Aqvavite mit Zucker-Wasser absüssen, und dieses Zucker-Wasser vorher also bereitet werden muß; Als auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches miteinander aufgesotten. Hernach läßt man selbiges erkalten, und alsdenn wird davon so viel unter den abgezogenen Spiritum gethan, als er vertragen kan. Denn allzustarck ist er ohne Zucker-Wasser nicht zu trincken. Hingegen wenn man allzu viel Zucker-Wasser darunter thut; so wird er davon nicht nur gar trübe, sondern auch zu schwach.

§ 5.

Kirsch-Branntwein oder Ratafia.

Nimm Kirschen, wenn sie recht reiff sind, stosse solche in einem Mörsel mit Kernen und

allem, und setze sie sodenn ein paar Tage in den Keller; so separiret sich der Safft von den Hülsen und Kernen. Nach diesem drücke den Safft durch ein Tuch davon aus, die Kerne aber, und was im Tuche geblieben, ziehe mit gutem Branntweine ab. Unter zwey Kannen dieses abgezogenen Branntweins nimm eine Kanne von dem Saffte, und ein Pfund klein gestossenen Zucker, vermische solches mit einander, und alsdenn hänge darein etwas ganzen Zimmet und Nelcken, in einem Säcklein.

§ 6.

Persico zu machen.

Nimm grüne Pfirsich-Blätter 4 Hände voll, weiche solche in 2 Kannen rectificirten Branntwein, alsdenn geuß 3 Nössel Brunnen-Wasser darzu, und destillire es in einer kleinen Blase, lasse aber nicht zu viel lauffen. Wenn es weißlicht kommt; so muß man es wegnehmen. Ferner nimm ausgeschälte Pfirsich-Kerne und bittere Mandeln, iedes ¼ ℔, frische Küh-Milch 1 Kanne, stosse die Mandeln und Pfirsich-Kerne in einem Mörsel unter einander zu einer Milch, presse solche durch ein Tuch, thue hierzu ½ Pf. Zucker, und mische es unter den abgezogenen Brantwein, lasse es also etliche Tage stehen, und hernachmahls durch Lösch-Papier lauffen.

§ 7.

§ 7.

Rosolis, oder Ros Solis zu machen.

Nimm Anis 2 Loth, Langen Pfeffer ½ Qv. Muscaten-Blüte 1 Qv. Coriander-Saamen 1 Qv. Zimmet 3 Loth, Nelcken 1 ½ Qv. nebst einer frischen Citrone und einer frischen Pomeranze; diese Species zusammen zerschnitten und zerstossen, hierauf 3 Kannen rectificirten Branntwein gegossen, und 24 Stunden so einweichen lassen, hernach noch 3 Kannen Brunnen-Wasser darzu gethan, und also zusammen abgezogen, endlich aber 1 ℔ Zucker mit einer Kanne Brunnen-Wasser abgesotten, und darzu gethan. Ist es noch zu starck; so muß man mehr Brunnen-Wasser und Zucker zugiessen. Nach diesem wird Coccionelle und Alaun, jedes 1 Qv. mit Wasser in einem Mörser klar gerieben und darein geschüttet. Solches läßt man ein paar Tage also stehen, und endlich wird es durch Lösch-Papier filtrirt.

§ 8.

Dantziger Kümmel-Aqvavit.

1 ℔ Kümmel, 4 Loth Fenchel, 4 Loth Anis, 4 Loth trockene Citron-Schalen, 3 Loth Violen-Wurtzel, dieses alles zerschnitten und zerstossen, mit 3 Kannen rectificirten Branntwein 24 Stunden eingeweicht, alsdenn noch 3 Kannen Brunnen-Wasser zugegossen, und destillirt, wenn es aber anfängt weiß zu lauffen, abgenommen, alsdenn 1 ½ ℔ Zucker mit

drey

drey Nössel Brunnen-Wasser abgesotten, solches hernach erkalten lassen und zu dem Spiritu gethan, und nachmahls, wie oben gelehrt, filtrirt.

§ 9.

Dantziger Doppel-Anis.

1 ℔ Anis, 4 Loth Kümmel, 3 ½ Loth trockene Citron-Schalen, 3 Loth Violen-Wurzel, in 3 Kannen rectificirten Branntwein eingeweicht, und 3 Kannen Wasser nachgegossen, hernach, wie den Kümmel, abgezogen, und mit 1 ½ ℔ Zucker und 3 Nössel Brunnen-Wasser abgesüßt. Man kan auch, so man keinen rectificirten oder abgezogenen Branntwein hat, wie viel man sonst des Wassers und rectificirten Branntweins zu dem hier beschriebenen Aqvavite braucht, an dessen stat nur so viel Kannen guten Korn-Branntwein nehmen, und ihn auch damit destilliren, und alsdenn mit Zucker-Wasser absüssen.

§ 10.

Orangen-Wasser.

Nimm Spiritum Vini und Brunnen-Wasser, iedes 1 Kanne und vor 6 Pf. Semmel, und destillire es, geuß alsdenn 1 Kanne Orangen-Wasser darunter; ferner nimm 1 ℔ feinen Zucker, klar gestossen, und drunter gemischt.

§ 11.

Mastix-Wasser.

Nimm 4 Loth Mastix, 2 Loth Zimmet,

Cor-

Cordemummen, Nelcken, und Muſcaten-Nüſſe, iedes ½ Loth, zuſammen geſtoſſen und zerſchnitten, ſolches mit 3 Kannen Spiritus Vini und 3 Kannen Waſſer deſtillirt, und mit ¾ ℔ Zucker und 2 Kannen Waſſer abgeſüſſet.

§ 12.

Cordemummen-Aqvavit.

4 Loth Cordemummen, 1 Loth trockene Citron-Schalen, Zimmet 1 Loth, Nelcken 3 Qv. dieſes mit 3 Kannen Spiritus Vini und 3 Kannen Waſſer deſtillirt, und mit ¾ ℔ Zucker und 2 Kannen Brunnen-Waſſer abgeſüßt.

§ 13.

Krauſe-Müntze-Aqvavit.

6 Hände voll grüne Krauſe-Müntze mit 6 Kannen Korn-Branntwein deſtillirt, und mit 1 ½ ℔ Zucker und 2 Kannen Waſſer abgeſüßt.

§ 14.

Sellery-Aqvavit.

Sellery-Wurtzeln mit dem Kraute, 6 Hände voll, und Sellery-Saamen 6 Loth, mit 6 Kannen Korn-Branntwein abgezogen, und mit 1 ℔ Zucker und 1 ½ Kannen Brunnen-Waſſer abgeſüßt.

§ 15.

Spiritum Vini zu machen.

Man nehme guten Korn-Branntwein 12 Kannen, und deſtillire oder ziehe ſelbigen ohne andere Zuthat auf einer kleinen Blaſe ab, bis

man

man siehet, daß es weißlicht kommen will, und nicht mehr recht schmecket, da man etwan 6 bis 7 Kannen haben wird. Dieses ist alsdenn der Spiritus Vini, oder der rectificirte Branntwein, so bey vorstehenden Aqvaviten zu gebrauchen, nicht minder aber auch zu nachstehenden sehr nützlich ist. Will man ihn nun noch stärcker haben; so ziehe man selbigen noch einmahl ab, da er denn desto mehr wirket und die Kräffte aus den Ingredientien noch besser ausziehet.

§ 16.

Aquam Carminativam, oder Colicken-Wasser zu machen.

Man nehme 6 Hände voll Römische Camillen, 4 Hände voll Pomeranzen-Schalen, und zwar nur das äusserste davon, ferner eine Hand voll Wermuth, Tausend-Gülden-Kraut, Wohlgemuth, Bittern-Klee Poley, iedes eine halbe Hand voll, Dill-Saamen 4 Loth, Kümmel, Fenchel, und Anis, iedes 2 Loth, Carden-Benedicten-Saamen ½ Loth; zerstosse und zerschneide alles, und weiche es in 6 Kannen guten Branntwein auf 8 Tage ein, und ziehe es alsdenn in der Blase über.

§ 17.

Auf andere Art die Branntweine und Aqvavite zu machen;

und zwar erstlich

Anis-Essenz.

Nimm Anis ½ ℔, stosse selbigen gröblich, und

und weiche ihn in ein Nössel guten Brannt-wein, noch besser aber in Spiritum Vini, eine Nacht ein; alsdenn filtrire ihn durch Lösch-Papier; der Anis aber muß auch in den Filtrir-Hut gethan, und noch 1 ½ Kanne guter Branntwein gemächlich auf den Anis gegossen und durchfiltriret werden. Wenn man auch ein paar Muscaten-Blumen, Nelcken, etwas Coriander-Saamen, und langen Pfeffer gröblich zerstößt, und nebst etwas klar gestossenem Zucker, darzu in den Filtrir-Hut thut; so kan man noch eine Kanne Branntwein mehr darüber filtriren, und wird er alsdenn wie der destillirte Ros Solis. So kan man auch diese Species, ohne sie vorher einzuweichen, in den Filtrir-Hut von Lösch-Papiere thun, und guten Branntwein darüber filtriren; da man denn gleich, wenn man es verlanget, Ros Solis vorzusetzen hat. Wenn er etwan trübe ist; so muß man ihn noch einmahl durch reines Lösch-Papier filtriren. Will man aber diese letztern Species nicht zum Anis thun; so hat man auch schon von dem blossen Anis eine recht schön couleurte Anis-Essentz, und ist dieselbe auch ohne Zucker an sich selbsten süsse.

§ 18.

Guten Kümmel-Branntwein, oder Essentz.

Nimm 1 ℔ Kümmel, gröblich zerstossen, und ¼ ℔ Zucker, gestossen darunter gemischt, und

und in den Filtrir-Hut, hierzu aber auch noch vor 3 Pf. Syrup gethan, und darüber 2 Kannen guten Branntwein filtriret. Ist er ja trübe; so wird er noch einmahl durch reines Lösch-Papier filtriret, da er denn eine schöne Couleur, wie rother Wein, bekommt, und dem abgezogenen Kümmel fast gleich ist.

§ 19.

Pomerantzen-Essentz.

Nimm grüne Pomerantzen-Schalen, zerschnitten, auf 4 Hände voll, und geuß 2 Kannen guten starcken Branntwein darauf, laß es an der Sonne oder auf einem warmen Ofen destilliren, und Asche oder Sand um die Flasche bis an die Helffte hinauf gemacht, und also etwan 14 Tage stehen lassen, aber alle Tage umgeschüttelt, hernach filtriret, und mit Zucker-Wasser nach Gefallen abgesüsset; so hat man Pomerantzen-Aqvavit.

§ 20.

Auf eine andere Art Pomerantzen-Aqvavit zu machen.

Nim̃ trockene Pomerantzen-Schalen, aber nur das äusserste davon, auf ½ Pf., u. 3 Nössel Spiritus Vini, solches zusammen in eine gläserne Flasche gethan, und auf den warmen Ofen in Asche oder Sand 14 Tage gesetzt, alle Tage umgerüttelt, alsdenn abgeseigt, und hernach mit Zucker-Wasser abgesüßt, und durch Lösch-Papier filtrirt.

§ 21.

Bittern Magen-Branntwein.

Eine halbe Hand voll trockene Wermuth mit den Knospen, eine Handvoll bittern oder Ziegen-Klee, eine halbe Hand voll Carden-Benedicten, eine halbe Hand voll Tausend Gülden-Kraut, 1 Loth trockenen Calmus, 1 Loth Bibenell-Wurtzel, ½ Loth Aron-Wurtzel, hierauf 2 Kannen guten starcken Branntwein gegossen, und auf einem warmen Ofen, oder an der Sonne destilliret, und hernach abgeseiget.

§ 22.

Schieler-Branntwein.

Man nehme eine Metze gute reiffe Kirschen, den dritten Theil so viel Himbeeren, und auch so viel Johannis-Beeren, und halb so viel Heidel-Beeren, stosse solches alles unter einander in einem Mörsel, lasse es die Nacht stehen, nach diesem presse man es durch ein Tuch, alsdenn zu einer Kanne dieses Saffts 1 ½ Kanne guten Branntwein, 1 Pf. geläuterten Zucker, etliche Würtz-Nelcken, etwas weissen Pfeffer, Muscaten-Blühte, und Coriander-Saamen, so viel man zwischen 3 Fingern hält, alles zusammen in eine Flasche gethan, und etliche Tage weichen lassen, täglich umgerühret, und nachmahls durch Lösch-Papier filtriret. Ist es auf einmahl nicht helle; so muß man

es

es mehrmahls filtriren. Dieses ist ein angenehmer und schöner Branntwein.

§ 23.

Weissen Ratafia, oder Kirsch-Kern-Wasser zu machen.

Nimm 1 Pf. Kirsch-Kerne, und 1 Pf. Morellen-Kerne, stosse solche wohl in einem Mörsel, geuß hierauf 6 Kannen Spiritus Vini, und thue noch darzu 1 Loth Zimmet, ½ Loth Nelcken, 1 Qv. Coriander, lasse es also 8 Tage anf einem warmen Ofen stehen, mische sodenn 2 Kannen Wasser, mit 1½ Pf. Zucker gesotten, darzu, und filtrire es, bis es helle ist.

§ 24.

Auf andere Art Kirsch-Branntwein zu machen.

Nimm 2 Pf. getrocknete Kirschen, stosse solche in einem Mörsel, geuß hierauf 6 Kannen Branntwein, und thue noch darzu 4 Loth bittere Mandeln, ½ Loth Nelcken, und 1½ Pf. Zucker, lasse es also 8 Tage beitzen, und seige es alsdenn durch Lösch-Papier; endlich thue hierzu noch vor 6 Pf. Syrup, so wird es schöne roth.

§ 25.

Schleedorn-Branntwein.

Nimm reiffe Schlee-Dornen eine Metze, weiche sie in 6 Kannen guten Branntwein,

ferner grabe von Schlee-Dornen die Wurzeln aus, und nimm die Schalen von den Wurtzeln, zwey gute Hände voll, thue sie zu den Schlee-Dornen in den Branntwein, uebst 1 Qv. Nelcken, ½ Loth Coriander, und 1 Qv. Cubeben, lasse solches auf einem warmen Ofen oder an der Sonne 14 Tage destilliren, und seige es alsdenn ab. Will man es süsse haben; so thut man Zucker und Syrup hinzu, und filtrirt es durch Lösch-Papier, da es denn eine schöne Couleur kriegt, welche aber noch schöner wird, wenn man gedörte Heidel-Beeren darzu thut. Dieses ist ein recht gesunder Branntwein, und reiniget das Geblüt unvergleichlich.

§ 26.

Krausemüntzen-Branntwein.

Wenn man recht Gras- und schön grünen Branntwein machen will; so nehme man 4 Hände voll grüne Krausemüntze, und zupfe die Blätter ab, wasche dieselben mit reinem Wasser ab, und drücke sie etwas aus; hernach thue man solche in eine gläserne Flasche, giesse 6 Kannen guten starcken Branntwein darauf, und lasse es 14 Tage an der Sonne destilliren, oder man setze es auf einen warmen Ofen, thue klargesiebete Asche darum herum, daß die Flasche auf die Helffte in der Asche stehe, und lasse es also auf 8 Tage stehen; so wird der Brantwein schön grün und hat seinen guten Geschmack nach Krausemüntze.

Nimmt

Nimmt man aber auch noch Bären-Klau-Kraut mit darzu; so wird er recht Grase-grün, das Kraut aber muß auch vorher gewaschen werden. Sonst ist hierbey zu mercken, daß alle Kräuter, so eine Couleur geben, mit Brañtwein oder Spiritu Vini übergesetzet, u. nicht in der Blase übergezogen werden müssen, weil sie sonst die Couleur verlieren; mithin werden sie nur, wie gezeiget, eingebeitzt, da sie denn eine schöne Couleur bekommen. Besonders wenn die Kräuter vorher gewaschen werden; so bekommen selbige allezeit eine helle und schöne Couleur.

§ 27.

Citronen-Branntwein.

Nimm von 4 frischen Citronen die Schalen, und geuß 3 Kannen Branntwein darauf; laß es an der Sonne oder auf einem warmen Ofen 8 Tage destilliren; nach diesem nimm eine Citrone und ein Stücke Zucker, und reibe die Citrone auf dem Zucker, daß das Gelbe abgehet und sich in den Zucker ziehet; alsdenn schabe das Gelbe ab, und reibe ferner die Citrone so lange, bis alles Gelbe davon ab ist; hernach thue diesen gelb geriebenen Zucker in den Branntwein; so wird er davon schön gelbe, und hat auch einen guten Geruch und Geschmack.

§ 28.

Branntwein zu parfumiren.

Wenn man die Aqvavite wohlriechend ma-

machen will; so hänge man nur ein oder zwey Gran Bisem hinein, solches giebt wohl auf 6 Kannen Branntwein einen guten Geruch. Oder aber man nehme 4 Gran Ambra und 2 Gran Bisem, wie auch eines Eyes groß feinen Zucker. stosse dieses unter einander zu einem feinen Pulver, und verwahre es in einem Schächtlein zum Gebrauch. Will man nun Aqvavite parfumiren; so nehme man davon so viel, als man zwischen drey Fingern in den Spitzen hält, und thue es in den Branntwein. Man kan ihn also nach Gefallen starck oder schwach machen; und diesen parfumirten Zucker kan man wohl Jahr und Tag also im Vorrathe liegen haben.

§ 29.

Branntwein von Wein-Trestern zu machen.

Man nehme die Wein-Trester, so wie sie von der Kelter kommen, thue solche in Bütten oder grosse Fässer, und stampfe sie etwas ein; alsdenn schmiere man über die gantzen Trester herüber Leimen, einen Zoll hoch, daß keine Lufft hinein, oder der Dunst heraus dringen kan. Wenn sie nun auf 2 ½ Wochen also gestanden haben; so macht man ein Löchlein hinein, und probiret, ob sie eine Säure bekommen. Wo nicht; so macht man sie wieder zu, und läßt sie noch länger stehen, bis sie sauer werden. Jedoch muß man auch in Acht nehmen, daß sie nicht allzu lange stehen, und

gar

gar faulen. Alsdenn thut man sie in die Bla-
se, doch nur den dritten Theil, oder etwas
drüber, und geußt Wasser darein. Doch muß
die Blase nicht voll werden, sondern der vier-
te Theil daran fehlen; sonst steigen die Tre-
ster in den Hut. Solche werden alsdenn, wie
der Korn-Branntwein, gebrannt. Wenn
man auch etwas Wein-Hefen mit in die Bla-
se giessen kan; so wird der Branntwein desto
besser, und bekommt er fast einen solchen Ge-
schmack, wie Wein-Hefen, oder Frantz-
Branntwein.

§ 30.

So kan man auch von Aepfeln und Bir-
nen Branntwein machen, das Obst aber
wird mit unter dem Korn-Meische gebrannt.
Desgleichen werden auch ein paar Metzen E-
besch- oder Vogel-Beeren mit in den Korn-
Meisch geworffen, welchen man, wie sonst ge-
wöhnlich, einmachet. Also werden die Ebisch-
Beeren mit hinein geworffen, da man ihn ab-
kühlet, und wird alsdenn hiervon nicht allein
mehr Branntwein, sondern er bekommt auch
einen angenehmen Geschmack, und ist auch
dem Magen gar dienlich.

Das CXXIX Capitel.

Allerhand Eßig zu machen,

und zwar erstlich

Korn-Eßig.

§ 1.

Der Korn-Eßig wird also gemacht: Man nehme 1 Viertel Getreide, als 2 Metzen Weizen, 1 Metze Gerste, und 1 Metze Korn; das Getreide aber muß erst gemälzet, und nach diesem geschroten werden. Hierzu muß man nun zwey Butten haben, als eine, worein der Meisch geschlagen, und die andere, worein das Gut geschlagen und angestellet wird. In einer Butte muß ausser dem ordentlichen Boden noch ein anderer Boden gemacht werden, welcher voller Löcher gebohret ist, und auf hierzu gemachte Stücken Stangen über den ordentlichen Boden in der einen Butte geleget wird.

§ 2.

Alsdenn macht man in einem Kessel Wasser warm, schüttet den Schrot in die Gut-Butten, und feuchtet ihn an, daß er durch und durch naß werde; so gleich aber wird wieder ein Kessel Wasser kochend gemacht und auf den Schrot gegossen, und fleißig durchgerühret. Nachdem man nun etwan einen Kessel hat, der nicht groß ist; so muß noch einmahl kochend Wasser gemacht werden.

§ 3.

Hernach nimmt man Meisch, und kochet des-

dessen einen Kessel voll. In dem Fasse, worinnen der Boden lieget, muß ein langer Zapffen seyn, und so denn über dem löcherigen Boden lang Stroh fein ordentlich geschichtet werden, daß kein Meisch mit durchfahren kan. Nach diesem schlägt man den kochenden Meisch hinein auf das Stroh, und so denn wird noch ein Kessel Meisch eingeschlagen, und gekocht. Immittelst wird, was noch in der Butte zurücke ist, hinüber auf den andern Meisch geschlagen, und diese Butte rein gewaschen. Hat der andere Meisch auch wieder eine weile gekocht; so wird er zu dem ersten Meisch übergeschlagen und abgezapfet, und in die Gut-Butte die Würtze gethan.

§ 4.

Auf ein Viertel Maltz macht man eine Tonne Eßig. Alsdenn stellet man in etlichen Stunden die Würtze zur Jahre an. Man nimmt etwas Hefen, Saltz und Sauerteig, und giesset es in die Würtze, weil sie noch warm ist; gantz heiß aber muß sie nicht seyn. Wenn selbige nun anfängt zu jähren; so kan man eine gute Hand voll Erbsen rösten, und sie in die Jahre werffen. Es muß aber die Butte fein wohl zugedeckt seyn, und etliche Tage also stehen bleiben; so ist es Eßig.

§ 5.

Man kan die Jahre auch also anstellen: Nimm von der heissen Würtze, so bald sie abgezapfet ist, einen Eimer voll, geuß solche in zwey Eymer, daß es etwas kühler wird; thue

so denn 4 bis 5 Kannen Hefen und etwas Sauerteig hinein, und setze es in die Wärme, daß es also in den Eymern jieret. Wenn es denn in der Jahre ist: so wirff noch etwas Saltz, Pfeffer und Myrrhen hinein, laß es eine Weile stehen, und stelle hernach die gantze Würtze damit an.

§ 6.

So kan man auch das Eßigmachen also anstellen: Gieb der Würtze Hefen, aber fein warm und zu rechter Zeit. Wenn sie nun in die Jahre tritt; So nimm Erbsen, Saltz und Myrrhen, koche dieselben in einem Nössel Wein-Eßig auf, geuß solches, da es zwar noch warm, aber nicht heiß ist, in die Jahre, und decke das Faß zu, so hat man in etlichen Tagen recht guten Eßig.

§ 7.

Branntwein-Eßig zu machen.

Wenn man den Branntwein abgeläutert, und eben so viel lauffen lassen, als gut gewesen; so läßt man den schlechten Branntwein immer fort lauffen, so lange er nur noch nach etwas schmecket, und kan man wohl auf 36 bis 40 Kannen lauffen lassen. Solcher wird alsdenn in ein Faß gebracht und in eine warme Stube gelegt, zugleich aber auch Sauerteig und geröstete Erbsen darein gethan; so wird er sauer. Wenn man ihn aber geschwinde sauer haben will; so muß man drey Kannen Branntwein-Eßig so unten in dem Fasse und gleich-

gleichsam die Mutter davon ist, in den schlechten Branntwein giessen. Oder es wird ein Nössel Wein-Eßig mit Erbsen gesotten, und hinein geschüttet; so wird er desto eher sauer.

§ 8.

Sonst machen auch einige den Branntwein-Eßig auf diese Art: Sie lassen nehmlich, wenn sie von einem Dreßdner Scheffel Getreide Branntwein abgeläutert haben, an schlechtem oder Nachgange auf 40 bis etliche und vierzig Kannen lauffen, thun solchen in ein Faß, und wenn sie nun wieder einen Scheffel einmeischen, so schöpfen sie 10 bis 12 Kannen, auch wohl noch mehr von dem dünnen und noch warmen Meisch ab, und giessen solchen unter erst angeführten Nachgang; wovon denn auch bald guter Branntwein-Eßig wird. Jedoch habe ich bey diesem Eßig-Anstellen bemercket, daß der Eßig zwar bald sauer wird, aber nicht so helle aussiehet, wie jener erstere; sondern er wird etwas trübe, obiger aber wird so helle, als Wein-Eßig.

§ 9.

Wein-Eßig zu machen.

Man nehme ein Nössel Wein-Eßig, siede solchen mit Saltz, Pfeffer und Sauerteig nur in einem Sode auf, giesse es nachgehends zusammen in ein Faß, worinne man Wein-Eßig haben will, und fülle alsdenn den Wein darauf; iedennoch aber muß das Faß nicht voll gegossen werden.

§ 10.

§ 10.

Auf eine andere Art Wein-Eßig zu machen.

Man nimmt ½ Pfund Wein-Trester, 2 Loth Pfeffer, ¼ Pfund Bertram-Wurtzel, eine kleine Hand voll geröstete Gersten, solches gestossen, zusammen in einen Topf gethan, und scharfen Eßig darauf gegossen, und zu einem Brey gerühret, hernach auf einen warmen Ofen gesetzt, und eintrocknen lassen, so denn wieder mit Eßig angefeuchtet, und wieder eintrocknen lassen, und also 4 bis 5 mahl wiederholet, nach diesem solches alles klein gestossen, hierunter Sauerteig gemenget, und Kugeln daraus gemacht, und solche zum Wein-Eßig-Anstellen in den Wein hinein gelegt.

§ 11.

Oder eine Kanne Wein mit 1 Loth langem Pfeffer und einer Hand voll Saltz gesotten, und in das Faß gethan; so wird auch bald Eßig werden.

§ 12.

So macht man auch von Obst und allerley Früchten Eßig. Man stampfet nehmlich das Obst, und geußt Wasser mit darein. Wenn es 8 Tage gestanden hat; so seiget man das Wasser ab, preßt die Hülsen aus, thut solches in ein Faß, und stellet es nachgehends, wie oben bey andern Eßigen angeführet worden, mit Eßig und dergleichen an.

Das CXXX Capitel.

Allerhand Haus-Getráncke zu bereiten;

Und zwar erstlich

Obst-Most zu machen.

§ 1.

Man macht so wohl von guten und gepfropfften Birnen und Aepfeln, als auch aus wilden Aepfeln und Birnen Obst-Most; iedoch sind die guten oder allerhand gepfropffte Birnen hierzu die besten. Wiewohl man nun hier zu Lande von dergleichen Getráncke wenig oder gar nichts findet; so wird doch in den Wein-Lándern, wo das Bier gar rar ist, dergleichen Obst-Most von gar vielen gemacht, und solcher an stat des schlechten Weins getruncken. Es wird aber derselbe also bereitet:

§ 2.

Erstlich gehöret hierzu folgendes Geráthe: Ein Most-oder Mahl-Trog, welcher auf 5 bis 6 Ellen lang, und im Lichten auf 1 Fuß breit ausgehauen, iedoch krumm und als ein Viertheil eines Zirckels ist. Die Tieffe ist in der Mitte auf 1 Fuß, und nach dem Ende zu etwas flácher. Hierbey muß aber auch ein Mahl-Stein seyn, und hierzu nimmt man einen Mühlen-Unter-Stein, welcher an eine Stange, so auf 9 bis 10 Ellen lang ist, angemacht wird. Die Stange wird mit ihrem starcken Ende an eine Sáule und Wirbel befestiget, und muß so accurat eingerich-

gerichtet seyn, daß, wenn man mit der Stange den Stein fort rückt, solcher in dem Troge hin und her lauffen kan. Endlich ist auch eine Presse nöthig, welche iedoch eben nicht gar groß seyn darff.

§ 3.

Der Most an sich selber wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt gute safftige Birnen, und schüttet ihrer etwan ein paar oder drey Metzen auf einmahl in den Trog; alsdenn wird der Stein in dem Troge hin und her getrieben, die Birnen aber werden mit einem Rühr-Holtze öffters zusammen gestossen, und wenn sie bald klein sind, drey bis vier Kannen Brunnen-Wasser darein gegossen; so, daß man, nachdem der Most starck oder schwach werden soll, auch die Dosin vom Wasser darnach einrichtet.

§ 4.

Wenn nun die Birnen klein gemahlen sind; so werden solche in ein Faß geschüttet, und so fort an die andern Birnen, so viel man ihrer hat, auch klein gemahlen, und zusammen in Butten oder Wannen geschüttet, darinne man sie auf 3 Tage also stehen läßt. Nachmahls werden dieselben auf die Presse gebracht, und, wie der Wein, ausgepresset, und endlich in Fässer gefüllet.

§ 5.

Dieses ist ein gutes Geträncke, auch süsse, und dauert über ein Jahr. Wenn auch wild Obst mit drunter gemahlen wird; so dauert

ert der Most wohl 2 bis 3 Jahr. Dieser Most ist nun zwar so süsse nicht, als der erstere; dennoch aber hertzhafft zu trincken.

Das CXXXI Capitel.

Meth zu machen.

§. 1.

Wenn man 50 Kannen Wasser nimmt; so kommen darzu 6 Kannen Honig. Solches läßt man nun mit gemächlichem Feuer in einem Kessel auf ein Drittheil einsieden und fein verschläumen, daß es helle werde. Nachdem es halb eingesotten; so thut man Ingber, Zimmet, Nelcken, Galgant, Muscaten-Nüsse, Cordemummen und dergleichen hinein, lässet es erkalten, thut es in ein Faß, das Faß aber muß nicht gantz voll gefüllet werden, sondern auf drey qver Finger breit daran fehlen, und so denn läßt man es verjähren.

§. 2.

Soll aber der Meth lange dauern; so muß er desto mehr einsieden. Wenn er eine Weile gesotten hat; so thut man etwas Hopfen oder Wohlgemuth, und ein wenig Salbey hinein, und läßt ihn hiermit vollends recht einsieden. Nach diesem wird er durch ein Tuch oder einen wollenen Sack geseiget, und in das Faß gethan. Will man ihm aber noch einen stärckern Geschmack geben; so hänget man gut Gewürtze hinein. Der Meth jieret von sich selbst, und darff man ihn mit nichts zum Jähren anstellen.

Das

Das CXXXII Capitel.

Vom Biere.

§ 1.

Ein Bier jährend zu machen.

Hierzu nimmt man ein gut Stücke Alaun, dieselbe gestossen in ein Geschirr gethan, etliche Kannen Bier darauf gegossen, und also stehen lassen, bis es jieret, und solches hernach in das Bier gegossen; so wird es gut jähren.

Oder

Wenn ein Lager-Bier wieder aufstossen soll; so nimmt man drey Hände voll Mehl von Heidekorn, und rührt solches mit Bier an; doch so, daß es gantz dünne werde, setzet es an einen warmen Ort, daß es anfängt zu gehen, und alsdenn wird es in das Faß geschüttet; so stößt das Bier wieder auf.

§ 2.

Sauern Bieren zu helffen.

Hänge eine Hand voll Weitzen-Körner hinein.

Oder

Wenn der Hafer beginnet gelb reiff zu werden; so nimm ein Büschel Hafer, und hänge es in das Bier.

Oder

Man backe Gersten-Brodt, nehme solches so warm, als es aus dem Ofen kommt, breche es von einander, lege solches gleich auf den

Spund

Spund des Bier-Fasses, und lasse es darauf
egen; solches ziehet die Säure aus dem Biere.

§ 3.

Wenn ein Bier sauer werden will.

Brenne Asche von Beyfuß, und nimm auch
Buch-Asche darzu, von iedem 1 Hand voll, geuß
Bier darauf, rühre es zu einem Brey, schütte
olchen in das Bier, rühre es mit einem Besen
nter einander, und laß es so denn ruhen, bis es
ch setzt; so wird es wieder gut zu trincken.

§ 4.

Daß ein Bier nicht sauer werde.

So hänge Centaurien und Bertram nebst
Lorbeeren in das Bier.

Oder

Wirff ein Stückgen fetten Kiehn darein.

Oder

Hänge Linden- und Nuß-Blätter nebst
Beyfuß in das Bier; so wird es nicht sauer.

Oder

Lege Kiesel-Steine aus einem fliessenden
Wasser darein.

Oder

Thue ein frisch Ey so gantz mit der Schaale
n das Bier, und nimm von Hollunder einen
rünen Stock, so erst ein Schoß von einem
Jahre alt ist, lasse das Laub oben daran, ste-
ke das Glatte in das Bier, ehe man es an-
apfet, oben zum Spunde hinein, daß das
Laub ausser dem Fasse bleibe, und schmiere
as Spund-Loch um den Hollunder mit ei-

nem dicken Stück Leimen zu; so erhält sich das Bier vor der Säure.

§ 5.

Wenn ein Bier vom Fahren trübe geworden.

So nimm eine Hand voll Saltz, mache es heiß, vermenge es mit etwas Wasser, geuß solches in das Bier, und laß es also die Nacht ruhen; so sezt es sich wieder, und wird helle.

§ 6.

Wenn ein Bier fast gantz Eßig-sauer geworden.

So nimm 2 Kannen Brunnen-Wasser, und koche selbiges; alsdenn schütte vor 9 Pf. Pottasche hinein, und rühre es wohl um; hierauf lasse es also stehen, bis es sich wieder setzet, und oben helle wird; nach diesem geuß das helle Wasser oben ab, und in das Bier-Faß; so ist in etlichen Stunden auch das sauerste Bier wieder gut zu trincken. Jedoch muß das Bier auch bald ausgetruncken werden; sonst so es in zwey oder drey Tagen wieder zum Zapfen gegangen, wird es wieder sauer, und ist ihm alsdenn so gut nicht, als das erste mahl zu helffen. Jedennoch aber wird selbigem auch auf diese Art geholffen: Man nehme Asche und ein gut Stücke Kreide, stosse selbige klein, und vermische sie mit der Asche; alsdenn Brunnen-Wasser darauf gegossen, und brav untereinander geqvirlt, und in das Bier-Faß gegossen; so vergehet die Säure, und schmecket das Bier wieder gut.

Regi



Register.

A.

C.

Kalck-

Kräu-

Anbau

Pfef-

Raub-

E N D E

Nützliche
Haus-Apothecke,

Darinnen viele

Kräuter und Wurtzeln

ich ihrer Beschaffenheit und Würckung,

Desgleichen

ie von wilden Thieren, Vögeln und Fischen

zur Artzeney dienliche Sachen,

Nebst vielen andern,

so wol zur menschlichen Gesundheit,

Als auch

Zor Pferde- Rind- Schwein- und Schaaf-Vieh

und allerhand bey ihnen vorfallende Seuchen und Kranckheiten,

dienliche und bewährte Mittel

beschrieben werden.

Leipzig,
Bey Carl Ludwig Jacobi.
1747.

Haus-Apotheke.

Ein sorgfältiger Haus-Vater und eine fleißige Haus-Mutter lassen sich auch höchstens angelegen seyn, allerhand Kräuter, Wurtzeln, Fette, und dergleichen, so wohl für sich, ihre Kinder, und Gesinde, als auch vor das Vieh, zu rechter Zeit einzusammlen und behutsam zu verwahren, allermassen öffters Kranckheiten, Seuchen und sonst allerhand Zufälle sich ereignen, damit bedürffenden Falls selbige gleich bey der Hand zu haben, und zur Noth zu gebrauchen seyn, deren also hierbey viele erstlich der Reihe nach angemercket, und so denn auch deren Composition und Würckungen angezeiget werden sollen.

I. Abschnitt.

Von allerhand Kräutern und Wurtzeln.

1.) Winter-Grün, ist ein herrliches Wund-Kraut, zu allen frischen Wunden, heilet auch die bösen Geschwüre im Halse und Leibe, führet den Schleim aus dem Leibe, stillet den Durchfall; eröffnet und treibet auch alles Böse aus dem Leibe heraus. Hiervon wird im May ein Wasser gebrannt, welches zu Wun-

den recht nützlich ist, wenn selbiges so wohl eingegeben, als auch die Wunden damit ausgewaschen werden. Es wächset an den Bäumen hinauf, wie auch an alten Stämmen und Felsen.

2.) Heyter-Nessel, ist auch ein gutes Wund-Kraut, und heilet auch den bösen Grind, wenn hiervon ein Wasser gesotten wird; die jungen Heyter-Nesseln getrocknet, wie auch von den alten den Saamen, ist beydes gut unter die Brust-Pulver, eröffnet die Brust, und vertreibet den alten Husten. Die Blätter von diesen Nesseln, und zwar von den grossen, mit starckem Wein gesotten, und Pflaster-weise auf die Miltz gelegt, benehmen die Geschwulst; mit Saltz gestossen, heilen sie die Bisse der tollen Hunde, auch alte faule Schäden; ätzen das faule Fleisch aus, heilen die Lendensucht, und machen schwitzen, wenn die Haut damit bestrichen wird; sie müssen aber vorher mit Baum-Oel gesotten werden.

3.) Baldrian, wächset an quelligten Orten, besonders in Gebürgen, blühet weißlicht, trägt blaue Beeren, und ist ein gut Wund-Kraut, heilet die Wunden, Brüche, und Geschwüre, ist auch innerlich gut vor die Lunge, Seitenstechen, und kurtzen Athem, öffnet die Nieren und die Leber, treibet den Gifft ab, wie auch den Schweiß und Urin.

4.) Osterlucey, stehet theils in Gärten, auch Weinbergen, hat ein Blatt, fast wie ein gemahletes Hertz, ist vortrefflich zu Wunden

und

und alten Schäden; die Blätter getrocknet, und in die alten Schäden gestreuet, nimmt das wilde Fleisch heraus, und heilet an Menschen und Vieh; innerlich eröffnet es die Verstopfung, zertheilet den Schleim, reiniget alle böse Feuchtigkeiten, treibet die todte Geburt ab, lindert das Podagra, ist gut für den Gifft.

5.) Hunds-Zunge, ist kalt und trocken im andern Grad; mit Schweine-Fett geröstet, heilet es den Brand, und tolle Hunds-Bisse, auch das kahle Haupt damit gesalbet und übergelegt, machet die Haare wachsen; mit Wein gesotten und getruncken, befördert es den Stuhlgang; den Safft mit Rosen-Honig gesotten, bis der Safft einigermassen eingesotten, ist gut vor die Geschwüre, so von kalten Flüssen herkommen; das Wasser, welches hievon gebrannt wird, ist gut vor die Feig-Wartzen, alle Morgen 3. Loth eingenommen, bis sie vergehen; wo sie auswendig mit einem von diesem Wasser benetzten Tüchlein übergelegt werden, so vergehen sie. Ist gut zu allen Wunden.

6.) Johannis-Kraut, Lat. *Hypericum*, hat grüne und lange Blätter, treibet den Harn, zertheilet das geronnene Geblüt, fördert die Geburt, stärcket das Haupt, heilet die Wunden, Geschwüre und Beulen, treibet den Schweiß, und machet gute Nahrung.

7.) Das klein-blätterige Johannis-Kraut, blühet gelb; so man es reibet, ist der Safft roth. Es ist ein trefflich Wund-Kraut; von dessen Blumen wird das Johannis-Oel

gemachet, wie weiter unten gedacht werden soll.

8.) Eisen-Kraut, das Kraut und die Wurtzel mit Wasser oder Wein gesotten und getruncken, reiniget der Frauen Mutter, bringet ihre Zeit; das gebrannte Wasser ist gut den gebährenden Weibern; wann die Zeit zur Geburt sich äussern will, eingenommen, befördert dieselbe; das gesottene Wasser oder Wein vertreibet den Stein; mit solchem den Mund ausgewaschen, ist gut vor das faule Zahn-Fleisch, desgleichen zur Leber, und geschwollenen Miltz, auch vor die Lunge; drey Wurtzeln mit drey Blättlein gesotten, vertreibet das drey-tägige Fieber; vor das viertägige aber werden vier Blätter und vier Wurtzeln genommen. So ist das gebrannte Wasser auch gut vor das Fieber, vor enge Brust, schweren Athem, und für die Geschwüre der Lungen, stärcket die Leber, bringet dem Menschen eine gute Farbe, hilfft für Schmertzen des Magens, für Verstopffung der Leber und Miltz, auch für den Lenden- und Blasen-Stein, zertheilet denselben, desgleichen für Verstopffung des Magens, des Bauches und der Eingeweyde, für Blattern am Leibe, Grimmen und Blut-Harnen; alle Morgen nüchtern getruncken, vertreibet es die Würme im Leibe. Dieses Wasser ist besonders gut vor Kopff-Schmertzen, offt damit bestrichen, und mit einem Tüchlein übergeleget; desgleichen für langwierige Kranckheiten, da

man

man nicht weiß, wo sie herkommen; ferner für Feigwartzen, für Löcher an der Frauen Gemächte, solche damit gewaschen, und damit benetzte Tüchlein übergelegt.

9.) Weisser Diptam, hat Blätter wie die Weyden, blühet weiß, heilet überaus gut, innerliche und äusserliche Wunden, fördert die Geburt, öffnet die Verstopffung, treibet Schweiß und Harn, tödtet die Würme, zertheilet die Flüsse, stillet den Schlag, Schwindel und Hauptwehe, machet helle Augen.

10.) Braune Doste, hat blaue Blüthen, heilet innerliche Geschwüre, reiniget das böse scorbutische Geblüte, widerstehet dem Gifft, tödtet und treibet die Würme aus, heilet innerliche Wunden, eröffnet die Verstopffung, und ist auch sonst besonders gut vor Menschen und Vieh.

11.) Leber-Kraut, hat runde zackigte Blätter, wächset an feuchten steinigten Orten, stärcket das Hertz und die Leber, heilet innerliche Wunden, führet die Galle ab.

12.) Natter-Wurtz, oder Natter-Zunge, davon getruncken, stärcket die Natur des Menschen, ist gut vor alten Husten, und sänfftiget die Lunge; mit Wasser gesotten und die krätzige Haut damit gewaschen, reiniget und heilet die Haut; die Wurtzel ist gut vor die Pestilentz, und vor Flüsse, so im Haupte herab fallen, gepülvert eingenommen; der Safft machet die Augen klar, desgleichen zertheilet solche das geronnene Geblüt im Leibe, wenn

die Wurtzel mit deren Wasser eingenommen wird, ist gut für Zahnwehe, und reiniget das Haupt. Deren Wasser ist gut für die Pestilentz, vertreibet den Husten und böse Feuchtigkeit von der Brust, und macht Harnen. Baumwolle in dieses Wasser genetzt, heilet frische Wunden, wenn solche übergelegt wird, stillet das Bluten der Wunden, und heilet sie; mit Baumwolle das Wasser in die Nase gethan, verzehret die *Polypos* und das stinckende Fleisch in der Nase, heilet auch den Krebs, solchen damit gewaschen, und Tücher darüber gelegt.

13.) Bibenelle, widerstehet dem Giffte und der Pestilentz, ist gut vor den bösen Husten, reiniget die Brust, und zermalmet den Stein in der Blasen, befördert die Dauung des kalten Magens, öffnet Lunge und Leber, reiniget das Geblüte, treibet Schweiß und Urin, zertheilet geronnen Geblüt, reiniget die Nieren und Lenden, ist gut den Frauen, denen ihre Mutter erkaltet ist, und bringet ihre Zeit; ist auch gut für die Gicht in den Gliedern; nüchtern auf 4. Loth von deren Wasser getruncken, behütet den Menschen denselben Tag vor unnatürlicher Kranckheit, ist auch ein gut Wund-Kraut, und ein rechtes Præservativ vor den Menschen, solches in Brantwein geweicht, und des Morgens davon getruncken.

14.) Breitwegerich, hiervon im Mayen ein Wasser gebrannt, reiniget die Nieren, treibet den Stein aus, eröffnet Lunge und Leber, ist gut vor die Wassersucht, vor den Husten, für heisse

heisse Geschwulst und Blattern, für alle Ruhr, vor den Fluß der Weiber, solchen zu stillen, desgleichen vor die Mutter, vertreibet die andere Geburt, nimmt die Augen-Geschwäre weg, heilet den Gifft, ist gut für zauberische Liebe, für Schmertzen der Miltz, und für die Pestilentz, heilet alle Fisteln und Schäden, in die Fisteln gelegt, hilfft auch vor die Schmertzen der Augen und Ohren, heilet giftige Bisse und Stiche, ist für unnatürliche als die fliegende Hitze, dienlich, machet auch das Fleisch wachsend, und ist so wohl innerlich, als äusserlich, zu gebrauchen.

15.) Spitzwegerich, hat auch die Würckung des grossen, und ist ein bewährtes Wund-Kraut. Wann der Safft aus diesem Kraute in die Wunden hinein gedrucket wird, heilet er selbige, und läst kein wild Fleisch hinein kommen, reiniget die Mutter, und das Geblüt, ist innerlich und äusserlich heilsam; ist auch gut vor böse Hälse, wenn solche inwendig etwan löcher bekommen, mit in einem Gurgel-Wasser zu kochen, und damit den Hals ausgegurgelt.

16.) Ochsen-Zunge, blühet schön dunckelblau, ist ein Hertz-Kraut, die Blüthe besonders stärcket das Hertz, ist gut vor Ohnmachten, Hertz-Zittern, Melancholey, hitzige Fieber, widerstehet dem Gifft, stillet der Lungen Hitze und Schmertzen.

17.) Mäyen-Blümlein, stärcken das Haupt, vertreiben kalte Flüsse, Schwindel, Gicht und

Ohnmachten, machen gut Gedächtniß, wi
derstehen dem Gifft, tödten die Würme, meh
ren die Milch, machen klare Augen, stillen das
Zittern der Glieder, kühlen die hitzigen En
zündungen, reinigen das Gehirn, lindern di
reissende Gicht=Schmertzen, und sind seh
nützliche Blümlein.

18.) Gänse=Blümlein, diese, wie auch das
Kraut, stillen den schwindsüchtigen Husten
kühlen die Leber, heilen die Bräune und inner=
liche Wunden, reinigen das Geblüt und zer=
theilen es ordentlich, sind gut für Engbrüstig=
keit und kurtzen Athem, und vor erlähmte
Glieder.

19.) Scabiosen, deren Blüthen sind vor=
trefflich vor die Lunge und Gebrechen der Le=
ber, reinigen das Geblüt, schlagen die übrige
Hitze darnieder, sind gut für alten Husten, trei=
ben den Urin, reinigen die Blase, erweichen
die Verstopffungen, und sind zu allen innerli=
chen Gebrechen nützlich und heilsam.

20.) Feld=oder Feuer=Nelcke, ist eine recht
vollkommene Hertz und Lungen=Blume, stär=
cket das Hertz, præcaviret vor der Schwind=
sucht, reiniget die Lunge, Leber und Miltz,
heilet innerlich alle Gebrechen, vertreibet den
alten Husten, eröffnet die Lufft=Röhren, und
den zähen Schleim.

21.) Brunnen=Kresse, heilet alle innerliche
Gebrechen und Wunden, vertreibet das scor=
butische Geblüt, zermalmet den Stein, Grieß
und Sand, eröffnet die Miltz, dienet vor Lun=
ge

ge und Leber, tödtet die Würmer, zertheilet geronnen Geblüte, und ist ein sehr heilsam Kraut, so innerlich und äusserlich alle Schäden curiret. So sie des Frühjahrs öffters genossen wird, curiret sie alle innerliche Gebrechen, und præserviret vor der Schwindsucht.

22.) Schaafgarbe, ist ein vortrefflich Wund-Kraut, sowohl innerlich als äusserlich, treibet den Harn, und führet den Stein ab, heilet und curiret alle alte und frische Schäden, zertheilet geronnenes Geblüt, ist gut vor Schwindsucht und Lungen-Geschwüre, auch unter heilsame Pflaster. Das gebrannte Wasser, so im May bereitet wird, davon Frühmorgens nüchtern getruncken, und das Hertz-Grüblein, wo der Magen-Mund stehet, damit gewaschen, erwärmet den kalten Magen, hiervon getruncken, benimmt die Spulwürmer im Leibe, und bringet dem, so seine Farbe vom übrigen Bluten verlohren, dieselbige wieder, reiniget auch das Geblüte, und heilet alle Wunden.

23.) Gänserich, ist vor versehrte Därme, wie auch vor Fisteln, geronnen Geblüt, so vom Stossen oder Fallen herkommt, innerliche und äusserliche Schäden, ziehet die Hitze aus dem Leibe, ist gut vor flüßige Geschwäre, Zahnweh und Mund-Fäule.

24.) Täschel-Kraut, ist sehr gut vor Blut-Ausspeyen, und Lungensucht; klein gerieben und mit Zucker vermischt, täglich genossen, heilet alle innerliche Gebrechen, und auch die

Brü-

Brüche, widerstehet dem Gifft, ist gut vor gif-
tiger Thiere Bisse, und ein vortrefflich heile
des Kraut, jedoch innerlich noch besser, a
äusserlich.

25.) Glied-Kraut, wird überall an st
nigten Hügeln und Reinen gefunden, h
weißgelbe Blümlein, heilet alle Wunden, un
Kugel-Schüsse, ist gut vor Entzündung d
Wunden, vor dem Brand und Feuer, wide
stehet auch dem Gifft.

26.) Fette Henne, ist ein recht gut Wun
Kraut, heilet alle Schäden, so nur die Blä
ter darauf geleget werden.

27.) Klein Mäuse-Oehrlein, wächset ge
ne an dürren und sandigen Hügeln, es kühle
trucknet, ziehet zusammen und heilet, thut so
derlich gut der verletzten Lunge, und ist gut v
Blutausspeyen.

28.) Tausendgülden-Kraut, ist ein bitte
res, aber sehr nützliches Kraut, dienet v
Lunge, Leber und Miltz-Beschwerunge
öffnet den zähen Schleim des Magens, mach
Appetit zum Essen, reiniget die Blase un
Nieren, wie auch das Geblüt, ist sehr heilsam
und fast zu allen innerlichen Gebrechen dienlich
und nach seinem Namen auch so kostbar un
noch besser, als Gold, zur menschlichen Gesund
heit, verursachet Wärme, stillet den Husten un
Bauch-Wehe, und heilet alle innerliche Ge-
brechen.

29.) Erdbeer-Kraut, kühlet die hitzige
bösen Hälse, reiniget den Schleim, und da
Ge-

eblüt, ist gut der Leber, treibet auch den Urin, t sonderlich vor innwendige Verschleimun- en sehr nützlich.

30.) Scharley ist besonders vor hitzige und erschleimte Hälse, heilet die aufgebrochene Mandeln, benimmt die Hitze und reiniget die- lben, ist ein Wund- und heilsam Kraut.

31.) Jsop, wird auch sehr nützlich zu bösen älsen gebraucht, benimmt die Hitze, und heilet ie Löcher im Halse, reiniget das scorbutische eblüt, und ist ein heilsam Kraut.

32.) Feld-Kümmel, oder wilder Thimi- n, reiniget das Geblüt, ist heilsam zu bösen älsen, dienet der Lunge, Leber und Miltz, ist n gut Wund-Kraut, besonders innerlich nd äusserlich zu alten Schäden, auch zu in- erlichen Geschwären, ist gut vor das Haupt, nd den Schwindel, stärcket die Mutter und Tieren, fördert den Schweiß, Urin und die Tachgeburt, führet den Blasen- und Nie- en-Stein ab, widerstehet auch dem Gifft.

33.) Schlangen-Kraut, über frische Vunden gelegt, heilet sie bald, solche Blätter 1 Wein gesotten, und über Fersen, so vom Frost ufgebrochen, gelegt, heilet selbige und benimmt en Schmertzen. Schlangen-Wurtz gesot- en oder in heisser Asche gebraten, zerstossen, nit Honig vermischt und als eine Latwerge ge- raucht, ist gut vor alten Husten, und Keichen, uch denen Flüssen, die vom Haupte auf die Brust fallen, zertheilet und führet den Schleim us, ist gut vor Lunge und Leber. Der Safft,

aus

aus dem Saamen oder Beeren gepresset, mi
Camillen und Baum-Oel vermischt, und in di
Ohren getröpffelt, stillet den Schmertz de
Ohren; ein Tüchlein in diesen Safft genetz
verzehret die Geschwulst in der Nase.

34.) Camillen, oder Hälmichen, sind gu
bey bösen Hälsen, mit unter das Gurgel-Wa
ser, vertreibet Geschwulst, reinigen de
Schleim, heilen innerlich die hitzigen Ge
schwäre, zertheilen die Flüsse, im Fuß-Bad
gebrauchet, reinigen das Geblüt, zertheilen auc
alle Flüsse im Haupte, sind gut vor Rücken
Schmertzen, Nieren und Lenden-Weh
und werden auch zum Bade gebraucht.

35.) Welschwegerich, wächset an sumpfig
ten Orten, hat kleine schmale Blätter, welch
auf der Erden umhergebreitet liegen, haben ei
nen runden Stengel, anderthalbe Spanne
hoch, daran lichtgrüne Blümlein, als Glöck
lein, ist innerlich und äusserlich vor Verwun
dung und Geschwäre, vor den Durchlauff
und Blut ausspeien ingleichen vor die verletzt
Lunge, kühlet die Leber, dienet in Schwind
und Wassersucht, tödtet die Würme, treibe
den Stein, und dient wider den Gifft und gif
tige Bisse.

36.) Scordien, wächset in nassen Wiesen
hat breitliche ausgezäckte Blätter, ist bitter
dienet vor Lunge und Leber, ist ein Præserva
tiv vor die Schwindsucht, reiniget das Ge
blüt, die Blase und Nieren, ist gut vor Kei
chen und Husten, löset den zähen Schleim vo

de

der Brust, heilet alle innerliche Geschwäre der Lungen, Leber und Miltz.

37.) Bitter-Klee, oder Ziegen-Klee, auch drey Blatt genannt, hat ziemlich grosse und dicke Blätter, deren je drey auf einem Stengel stehen, wie der allgemeine Klee, reiniget die Brust, ist gut vor den alten Husten, und die Schwindsucht, kühlet die Leber, reiniget die Nieren, löset den zähen Schleim im Magen, hilfft der Verdauung, reiniget das Geblüt, und heilet innerlich recht gut.

38.) Ehrenpreiß, dienet wider die Pest und andere anfallende Kranckheiten, heilet die Lunge vom Grunde heraus, machet Schweiß, stillet den Husten, treibet das scorbutische Geblüt, reiniget und wärmet die Mutter, hilfft zur Fruchtbarkeit, führet den Nieren- und Blasen-Stein ab, eröffnet die verstopffte Miltz und Leber, stärcket das Gedächtniß, vertreibet das Jucken der Haut, innerlich hiervon eine Decoction gebraucht, heilet den Haar-Wurm am menschlichen Leibe, ist gut für Flecken und Zitter-Mähler, heilet auch die alten faulen Schäden. Das Wasser oder der Safft hievon, heilet recht gut in allen Wunden. Es wird auch mit Recht Ehrenpreiß benennet, allermassen solches so wohl innerlich als äusserlich sehr heilsam und nützlich ist.

39.) Lungen-Kraut, ist ein dürres Kraut, fast wie die Schwämme erwachsen, an den Bäumen, sonderlich an Eichen und Ebschen, an den letzten ist das beste, hat keinen Stengel,

ist

ist innerlich gut zu den Wunden, und auch vortrefflich gut vor die Lunge, heilet deren Geschwüre, hilfft vor Blut ausspeyen und die Schwindsucht.

40.) Hufflattig, wächset in fetten Feldern und Wiesen, ist ein gutes Kraut vor die Schwindsucht, löschet und dämpffet alle Hitze, ist gut vor Engbrüstigkeit, Husten und schweren Athem, kühlet die Entzündungen, und Versehrung der Lunge, eröffnet die Geschwüre, und ist zu allerley innerlichen Gebrechen ein heilsam Kraut.

41.) Borragen, ist gut vor Lunge und Leber, stärcket das Hertz, treibet das melancholische dicke Geblüt aus, machet einen frölichen Muth, erquicket die Lebens-Geister, vertreibet die Traurigkeit, den Schwindel und das Hertz-Zittern, widerstehet dem Gifft, erweichet die Geschwüre, und vermehret die Milch.

42.) Geiß-Raute, ist ein edles Kraut wider den Gifft, treibet Schweiß, heilet gifftiger Thiere Bisse, vertreibet die Schlangen und Würme, und stärcket den gantzen Leib.

43.) Braunelle, ist gut vor die Bräune, und bösen Hälse, heilet alles innerliche und äusserliche, zertheilet das geronnene Geblüte, curiret Lunge und Leber, auch die Gurgel, und deren Entzündung, öffnet die Lufft-Röhren, und ist ein gut Wund-Kraut.

44.) Thorant, hat roth- und weißlicht-länglichte Blumen, wächset mehr in Gebürgen, als

als im ebenen Lande, und soll besonders vor die Zauberey gut und probat seyn.

45.) Waldmeister, reiniget das Geblüt, und treibet es aus dem Leibe, stärcket das Hertz, eröffnet die erhitzte Galle, ist gut der Leber, befördert die Geburt, hilfft vor Kopff-Schmertzen, heilet alle innerliche Wunden, und ist auch äusserlich gut unter die Heil-Pflaster.

46.) Sannickel, ist eines von den stärckesten Wund-Kräutern, heilet auch den Bruch, heilet innerlich und äusserlich, leimet und hefftet die Wunden zusammen, curiret alle Fisteln und Spaltungen, Geschwüre und Beulen, hilfft der versehrten Lungen, dient wider offne Brüche, Blut ausspeyen und alle Schäden, sie sind innerlich, oder äusserlich, und ist in Pflastern, Salben und Träncken, sehr wohl zu gebrauchen.

47.) Bären-Klau, ist ein trefflich erweichendes Kraut vor die Leber, treibet den Schleim, heilet die Lunge, dient vor die Schwindsucht, und kurtzen Athem, reiniget die Blase, und ist ein recht heilsam Kraut innerlich zu gebrauchen.

48.) Carden-Benedicten-Kraut, ist ein vortrefflich Schweistreibendes Kraut, stärcket das Hertz, und die Gemüths-Geister, verdünnet das Geblüt, treibet den Urin; besonders ist es ein durchdringend und Schweißmachendes Kraut, auch sehr nützlich vor das kalte Fieber, und vertreibet solches.

49.) Je länger je lieber, hat einen langen Stengel, weisse kölbigte Blumen, längliche grüne Blätter, zertheilet das geronnene Geblüt, heilet innerliche Wunden, öffnet die verstopffte Leber, treibet den Nieren= und Blasen=Stein aus.

50.) Eberitte, ist ein herrlich Wund-Kraut, heilet die Wunden und innerliche Geschwäre, wenn diß Kraut grün gequetscht und aufgeleget wird, ist gut bey bösen Hälsen, eröffnet den Schleim, vertreibet die Hitze, ist gut vor Lunge und Leber.

51.) Ottermennig, ist ein gutes Leber-Kraut, auch gut vor contracte Glieder. Dieses Krautes Safft getruncken, vertreibet die Pestilentz, heilet die böse Miltz, aller gifftigen Thiere Bisse, also aufgelegt, auch böse Geschwüre, davon sich der Krebs und Wolff erhebet, es hilfft und heilet denselben, vertreibet den Haarwurm, ist gut denen zerschnittenen und zerschlagenen Gliedern, treibet auch den Stein ab, vertreibet das Bauch-Wehe. Die Wurtzel in Wein gesotten, ist gut vor erfrohrne und erlähmte Glieder, zu Bädern, auch davon getruncken, hilfft es vor die rothe Ruhr. Das davon gebrannte Wasser ist gut vor den Husten, machet ein klar Gesichte, hilfft vor die Wassersucht, vor die Geschwulst, und auch vor das viertägige Fieber.

52.) Beyfuß, rother Beyfuß, in Wein gesotten, bringt den Frauen ihre Zeit, macht Harnen, hilfft den Gebährerinnen, treibet die

tödte

todte Geburt, und den Stein aus, erwärmet den kalten Magen, eröffnet die Verstopfung der Milz und Leber, so von Kälte entstehet, ist gut vor die Gelbesucht, und vor gifftige Würmer, wie auch für die Bähr-Mutter, bricht der Frauen Kranckheit den Brunnen, und ist auch gut vor das Gesicht.

53.) Maßlieben-Blumen und Wurtzel im Herbst gesammlet, und in guten Wein gesotten, sind gut für den Krampff, in Wasser gesotten vertreiben sie alle Flecken am Leibe, dienen vor lahme Glieder, und auch vor das geschwollene Gemächte des Mannes, solches damit gebähet, die Wurtzel zerknirschet und drüber gelegt, nimmt alle Geschwulst weg, macht Appetit zum Essen, heilet zerbrochene Ribben, Beine und Wunden, innerlich täglich 3. Loth vom gebrannten Wasser eingenommen, erweichet den Bauch, heilet versehrte Därme, und stärcket die lahmen Glieder.

54.) Heydnisch Wund-Kraut, dieses ist, gleich dem Sannickel eines der besten Wund-Kräuter, heilet alle innerliche und äusserliche Wunden, Stiche und faule Schäden, wird sonderlich in den Wund-Träncken gebraucht; Das hiervon gebrannte Wasser heilet auch alle Versehrung der heimlichen Glieder an Manns- und Weibs-Personen.

55.) Gundermann, dieses Kraut eröffnet und säubert die Brust, treibet die monathliche Blume und den Stein, auch den verhaltenen Urin, reiniget Lunge und Nieren von der

tartarischen Feuchtigkeit, und den Schleim, ist gut vor böse Hälse, damit gegurgelt, reiniget und heilet den Hals, ist gut vor das Hüfft-Weh, Blut auswerffen, geronnen Geblüt, Pest, Durchfall, rothe Ruhr, Miltzsucht, und Nieren-Weh, sonderlich die Blumen äusserlich in Bädern gebraucht resolviret den Stein, und in Clystiren die Colicke, heilet Wunden, Schäden, Fisteln, Krebs, Podagra, und Hüner-Augen, dienet vor Hertz-Pochen, Miltz-Schmertzen und Schwind-Sucht.

56.) Weisse Bethonien, oder Schlüssel-Blumen, dienen vor Glieder-Weh, Wassersucht, kalte Gebrechen des Haupts, Kopff-Schmertzen, Fallende-Sucht, verstopffte Nieren und den Blasen-Stein, vor die Gicht und Podagra, vor Geschwulsten und Flecken im Angesichte, vor Ohnmachten und Schlag-Flüsse. Die Wurtzel ist gut vor Zahnwehe, in Eßig gebeitzt, und solchen in die Nase gezogen; das gebrannte Wasser erwärmet den kalten Magen, und die kühle Leber.

57.) Allraun, die Rinde dieser Wurtzel pfleget nicht allein hefftig zu erkälten, sondern auch nicht wenig zu vertrocknen, die inwendige Rinde aber ist nichts nütze, sie treibet den Schleim und die schwartze Galle aus, bringet den verlohrnen Schlaff wieder, zertheilet die Kröpffe und alle andere Geschwulsten.

58.) Meister-Wurtzel, ist zu gar vielen Kranckheiten und Gebrechen dienlich, sie wi-

derste-

verstehet dem Gifft, zertheilet das geronnene Geblüte, eröffnet Lunge und Leber, und ist auch sehr gut vor das Vieh.

59.) Bär=Wurtzel, dienet vor Aufblehung des Magens, eröffnet die Leber, widerstehet dem Gifft, ist vor Reissen im Leibe und vor die Colicke sehr dienlich, treibet den Urin, befördert die Geburt, und reiniget die Mutter.

60.) Eber=Wurtzel, das Kraut siehet den Disteln gleich, blühet weißlicht, wie Disteln, riechet starck, treibet den Gifft, die Würmer, den Schleim, den Schweiß und das scorbutische Geblüte aus, stärcket die Natur, eröffnet die Miltz und Leber, und vermehret die Lebens=Geister.

61.) Engelsüsse, wächset an felsigten Bergen, auch um alte Eichen und blühet nicht; eröffnet die Leber und Miltz, heilet die Lunge, und alle innerliche Geschwür, treibet und reiniget das scorbutische Geblüte, die Galle und den Schleim aus dem Leibe, ist auch allen innerlichen Theilen sehr gesund.

62.) Entzian, siehet wie Weyden=Blätter, bringt gelbe Blumen, wächset unter Stein=Felsen, zertheilet das geronnene Geblüt, treibet den Stein, Gifft, Schleim und Würmer, heilet innerliche Wunden, reiniget die Mutter, stärcket den Magen und die Lunge.

63.) Rother Wiederthon, wächset bald wie Mooß, dichte an der Erde herum, bekommt dünne Stengel und weisse Blümgen daran,

reiniget und verändert die Natur, stärcket das Hertze und die Nieren.

64.) Schwalben-Wurtzel, ist überaus heilsam, sowohl innerlich, als äusserlich, zu allen Wunden, reiniget das Geblüte, und heilet auch den Grind.

65.) Gold-Wurtzel, wächst wie Knoblauch, die Wurtzel ist gelb, blühet blau, eröffnet die Miltz und Leber, widerstehet den gifftigen Nebeln, reiniget die Mutter, vertreibet die Geschwulst, heilet die innerlichen Schäden, und schärffet das Gesichte.

66.) Einbeer, ist ein schwartzes Beerlein, wächset einer Hand hoch, blühet nicht; sie wird dem Bezoar gleich gerechnet, hat auch deren Tugend, widerstehet dem Gifft, hilfft vor Zorn und Raserey, heilet die hitzigen offenen Schäden, kühlet und trocknet das inflammirte Geblüte, und löschet den Brand.

67.) Aron-Kraut, blühet Violblau, vertreibet die böse Feuchtigkeiten, reiniget das kleine Geäder, heilet die Brüche; die Wurtzel stärcket den Magen, befördert die Verdauung, reiniget Miltz und Leber, heilet die innerlichen Wunden, treibet den Nieren- und Blasen-Stein.

68.) Tormentill, wächset in trockenen Wäldern, widerstehet dem Gifft, treibet den Schweiß, stärcket das Hertz, verzehret den überflüßigen Schleim, treibet die kalten Flüsse und Feuchtigkeiten ab, stillet das Blut, und ist denen Lungensüchtigen besonders vor das Blutspeyen gut.

69.) Klei-

69.) Kleiner Entzian, hat fast gleiche Würckung mit dem vorigen, eröffnet Miltz und Leber, stärcket den schwachen Magen, treibet den Schleim, und die Würmer ab, stillet den Husten und das Keichen, zertheilet das geronnene Geblüte, reiniget die Mutter, und heilet gifftiger Thiere Bisse.

70.) Pestilentz-Wurtzel, widerstehet den gifftigen Nebeln, heilet die fressenden Wunden, ist gut vor Bauch-Grimmen, schweren Athem und Husten, treibet den Schleim, Stein und Urin.

71.) Saurampffer, ist ein Hertz-stärckendes Kraut, vor hitzige Kranckheiten dienlich, löschet den Durst, stärcket das Hertz, den Magen und die Leber, widerstehet dem Gifft, ist heilsam vor Geschwüre und Wunden.

72.) Farren-Kraut, eröffnet die Miltz und Leber, stillet den Brand, heilet innerliche alte Schäden, machet fruchtbar; die Wurtzel ist gut, aber das Kraut nicht. An dieser Wurtzel ist es was besonders, daß, wenn sie im Herbst recht zeitig ist, und man solche die Quere durchschneidet, sie jedesmahl ein J. und C. præsentiret, welches weiß ist, obgleich die Wurtzel schwartz aussiehet.

73.) Hasel-Wurtzel, hat purpur braune Blumen, wächset in schattigen Wäldern; ist vor Keichen, erkälteten Magen und Leber, ingleichen vor Haupt-Schmertzen, und treibet den Schleim.

74.) Wermuth, ist dem Magen gut, befördert die Verdauung, vertreibet die Blehungen, machet Appetit, ist gut vor Reissen im Leibe, und die Colicke, treibet den Schleim, und reiniget die Kehle.

II. Abschnitt.

Von wilden Thieren und Vögeln, ingleichen von denen Fischen, zur Artzney nützliche Sachen.

1.) Vom Hirsche, wird von dessen Gehörn der Spiritus cornu cervi gemacht, und aus dem weichen Kolben ein gut Wässer gebrannt, welches die innerliche Hitze dämpffet.

Dessen Unschlitt ist überall heilsam, sowohl in Pflastern zu frischen Wunden, als auch vor dem Brand zu nehmen, nicht weniger zu alten faulen Schäden, ziehet die Müdigkeit aus den Füssen, heilet die Blasen und machet die Haut hart.

Die Hirsch-Thränen sind vortrefflich vor gebährende Weiber einzugeben, wenn die Wehen etwan nachlassen wollen, treiben auch die Nachgeburt, ingleichen widerstehen sie dem Gifft, eingenommen und aufgebunden, wie auch vor Hertzklopffen.

Das Hirsch-Creutz aus dessen Hertze, wird dem Bezoar gleich gehalten, widerstehet dem Gifft, wird den gebährenden Weibern eingegeben, befördert die Geburt; so wird es auch vor die böse Kranckheit eingegeben, ist

auch gut vor die Melancholey, wider das Hertz-klopffen, und die güldene Ader.

Der Hirschpinsel oder die männliche Ruthe vom Hirsche, ist gut vor das böse Wesen, oder die fallende Kranckheit, auch vor das Viehe.

Das Marck aus den Knochen ist sehr heilsam, vor frische Wunden, Brand-Schäden, und Brüche, vor Creutz- und Rücken-Schmertzen, wenn auch die *Juncturen* und Nerven steiff und kurtz werden wollen, damit warm geschmieret. Das Wasser (der Urin) vom Hirsche ist wider die Miltz-Beschwerungen einzugeben.

Die Schaalen sind gut vor das böse Wesen einzugeben.

Der gebackene oder gedörrete Schweiß thut mehr Würckung, als Bocks-Blut, vor Verrenckung und Verdrieß thun, oder Verrenckung im Leibe, und ist auch gut vor Stechen im Leibe, einen halben Löffel voll in Essig eingenommen.

Das Hirsch-Marck ist auch gut vor Schlangen- und gifftige Bisse.

Das Wasser aus der Blase ist gut vor Miltzwehe, und Blehen des Magens und in dem Eingeweyde, ingleichen vor die Ohren-Geschwüre, etwas eingetröpffelt.

Die Lunge und Drossel, im Rauche gedörret, hernach gestossen und mit Honig vermischt, vertreibet den Husten.

Das Unschlitt mit Eßig, stillet das Blut.

Gebrannt Hirschhorn ist vor das böse Wesen

sen oder die fallende Kranckheit, öffters damit geräuchert, desgleichen mit Eßig und Rosen-Oel vermischt, stillet das Hauptweh, wenn solches damit bestrichen wird; unter das Zahn-Pulver ist es recht köstlich, stärckt die wackelnden Zähne, benimmt auch die Schmertzen, ist dienlich vor Haupt-Flüsse und Blutspeyen, treibet die Würmer aus dem Leibe, und dient auch vor die Gelbesucht, wenn dieses Pulver mit Wein eingenommen wird.

2.) Vom Rehe, ist das Unschlitt sehr heilsam unter die Wund-Pflaster, auch vor Brand-Schäden zu nehmen.

3.) Von wilden Sauen, das kurtz Wildpret, die Geilen und das Gehirn, zu Pulver gebrannt, soll gut vor die böse Kranckheit seyn; vom Schmaltz und der Galle eine Salbe gemacht, lindert das Podagra. Das Gehirn ist gut für Schlangen-Bisse, das Gehirn mit Schweiß vom kurtz Wildpret, ist vor brennende Geschwüre und Carbunckel; die Leber erwecket die Schlaffvergessenen, Steinlein, so in der Bachen Leber gefunden werden, mit Wein gebraucht, vertreiben den Stein; des Keylers Lunge vertreibet die Trunckenheit; die Galle vertreibt die Kröpffe und Drüsen; innerlich gebraucht ist sie auch gut vor Miltz-Beschwerungen; von der Lunge mit dessen Schmaltz aufgelegt, heilet erfrohrne Glieder; die Galle heilet auch flechtende Geschwäre, desgleichen sind auch die Kinnbacken gut vor flechtende Geschwäre,

und

und zu Brüchen ; das Wasser, so es in seiner Blase im Rauche gedorret wird, ist gut vor Blasen-Weh einzunehmen, treibet auch den Stein ab, und dient auch vor die Wassersucht ; die Schweins-Blase, samt den Wasser gebraten, ist gut für die, so das Wasser nicht halten können ; das Wasser, oder der Harn ist auch gut vor übeles Gehör, in die Ohren getröpffelt, auch vor Ohren-Schmertzen. Die Losung mit warmen Wein getruncken, dienet vor die rothe Ruhr, und den zerschlagenen Gliedern; die Losung einer Bache, so noch nicht gesetzt hat, ist kräfftig ; aber des Schweins seine ist noch viel besser ; das Feist ist gut, die zerstossenen Glieder zu erweichen, zu erwärmen, und zu reinigen, auch vor die Müdigkeit ; die Losung ist frisch und warm gut wider den Blut-Fluß der Nasen.

4.) Vom Bär, die Galle ist gut vor die böse Kranckheit oder Schwere Noth ; Bär-Fett macht Haar wachsen, ist vortrefflich zu Netz- oder Leibes-Brüchen, damit geschmieret, auch einigemahl eingenommen, und eine Zeitlang damit angehalten, heilet das Netz ; die Galle ist auch gut vor die Gelbesucht.

5.) Vom Wolffe, das Hertz gebrannt ist vor die fallende Kranckheit, das Haupt denen, so nicht schlaffen können, in das Bette gelegt, bringet ihnen den Schlaff wieder ; die Leber und Lunge ist vor die Schwindsucht sehr gut ; die Augen, vor Augen-Kranckheiten aufgelegt, curiren solche ; man soll aber das rechte

Wolffs-

Wolffs-Auge zum rechten, und das linck
zum lincken gebrauchen. Des Wolffe
Wildpret gekocht und gegessen, ist vor Me
lancholey. Die Zähne von jungen Wölffe
sind Mondsüchtigen einzugeben. De
Schlund und die Lufftröhre befördert de
Appetit. Das Fett erwärmet und heilet di
innern Glieder des Leibes; das Wildpre
geräuchert und gepülvert, ist gut vor die Epi-
lepsie, und die Losung vor die Colicke einge
nommen. Die Wolffs-Zähne den kleine
Kindern, so Zähne bekommen wollen, ange
hangen, und damit das Zahn-Fleisch öffter
berühret, und sie auch mit dem Zahn-Fleisch
drauff kauen lassen, machen, daß die Zähn
leichte heraus kommen.

6.) Vom Fuchse, so das Wildpret im
Baum-Oel gesotten wird, erweicht solche
Beulen und harte Geschwäre. Item den
Fuchs in Wasser gesotten, und sich damit ge-
waschen, hilfft vor Glieder-Schmertzen. Die
Lunge ist ein trefflich Mittel vor die Lungen-
und Schwindsucht, täglich davon etwas ein-
genommen. Das Fett ist sehr heilsam, zu fri-
schen Wunden und erfrohrnen Gliedern,
auch vor die fallende Sucht einzugeben.

7.) Vom Biber, die Geile, wenn sie abge-
löset und in einer Küchen aufgehangen und ge-
dorrt wird, bleibet alsdenn wohl 6. Jahr gut;
deren Tugend und Krafft ist, aufzulösen, an-
zuziehen und die ädrigen Oerter zu stärcken.
Sie dienet vor die fallende Sucht, und andere
Gebre-

Gebrechen des Haupts, so von der Kälte her-kommen, wider den Schlag der Zungen; mit Rauten-Safft eingegeben, dienet sie vor Vergessenheit und Schläffrigkeit; in die Nase geschnupfft, beweget sie das Gehirn; vor den Krampff und das Zittern der Glieder, wie auch vor die Feuchtigkeit des Gehirns wird sie mit Poley getruncken; vor Colicke und Blehen aber mit Wein eingenommen. Sie bringt der Frauen Zeit, fördert die Geburt, dienet vor Ohnmachten, stärcket das Haupt, ist auch der Lunge, und zu gar vielen Gebrechen des Leibes gut.

8.) Vom Dachse, das Fett des Dachses ist seiner Güte wegen sehr vieles werth und hoch zu achten. Es ist besonders gut vor verrenckte und verstauchte Glieder, damit geschmieret, innerlich vor geronnen Geblüt und Stechen im Leibe, vor allerhand Passiones, so vom Fallen herkommen, erweicht und bringet sowohl innerlich als äusserlich, alles verrenckte und verstauchte wieder zu rechte, erweicht und heilet innerliche Geschwäre, ist heilsam vor Lunge, Leber und Nieren, eröffnet den gantzen Leib, ist durchdringend und treibet Schweiß.

9.) Vom Haasen, der Köpff, in einem Topffe zu Asche gebrannt, macht Haut und Haar bey Menschen und Thieren wachsend, ist auch recht gut unter das Zahn-Pulver, macht die Zähne weiß und befestiget selbige, nimmt den Scorbut hinweg; Der Urin ist gut vor das schwere Gehör, der Leib aber muß vorhero pur-

purgieret werden, alsdann tröpfelt man Haa-
sen-Urin in ein Ohr hinein, und leget sich auf
das andere eine weile. So man den Urin gleich
warm haben kan, ist es desto besser; besonders
ist solcher gut, wann das üble Gehör vom
Schlagen herkommt. Das Gehirn ist gut
vor das Zittern der Glieder, damit geschmieret.
Wenn auch die Kinder beginnen Zähne zu be-
kommen, ist nichts bessers, als daß man ihnen
das Zahn-Fleisch mit Haasen-Gehirn bestrei-
che, wovon die Zähne sehr leichte durchbrechen.
Aus der Haasen-Galle wird ein Extract vor blö-
de Augen gemacht; es hilfft auch vor schweres
Gehör. Die Augen sind den Schwangern
Weibern gut, zu Beförderung der Geburt,
besonders von demjenigen, so im Mertz geschos-
sen worden. Junge Haasen, so noch in Mut-
terleibe liegen, aber schon lebendig gewesen
sind, zu Pulver gebrannt, sind den Weibern
so gebähren wollen, recht gut; dieses Pulver
unter eine Salbe mit genommen, hilfft vor er-
frohrne Glieder. Die Nieren gepülvert und
eingenommen, treiben den Stein. Desglei-
chen ist auch die Haasen-Losung vor Stein-
Schmertzen. Das Hertz ist dienlich vor die
fallende Sucht, Leber und Lunge; gedörrt
und gepülvert, dienet sie vor dem Bauch-Fluß.
Der Haasen-Schweiß vertreibet die Som-
mer-Flecken, damit geschmieret. Das Fett
ziehet alle Geschwäre auf, ist auch gut vor Hü-
ner-Augen, ziehet auch eingestochene Dornen
und dergleichen aus. Der Haasen-Sprung,

so in den Hinterläufften im Gelencke sitzt und ein klein Beinlein ist, gepülvert, befördert zur leichten Geburt, ist auch gut vor die Colicke.

10.) Von Wilden Katzen, das Fett ist heilsam, wird auch vor die fallende Sucht eingegeben.

11.) Von Wieseln, die Wiesel mit dem Schweiffe zu Asche gebrannt, hilfft vor Melancholey, heilet auch die Maltzern und böse Blattern. So dieses Pulver mit Wachse zu einem Pflaster gemacht wird, hilfft es den Schmertzen der Achseln; der Schweiß lindert das Podagra.

12.) Vom Hunde, das Pulver von den Zähnen ist gut vor das Zahnwehe und Zahnfleisch. Die Milch des Hundes treibet die todte Geburt aus. Der Urin ist gut, die Wartzen damit zuvertreiben, benimmt auch die Krätze der Haut. Hunds-Blut und die Galle ist gut vor das Augen trieffen und die Flecken der Augen, damit gestrichen. Hunds-Milch heilet die Schmertzen der Ohren, hinein getröpfelt. Das Fett der Hunde eingenommen, heilet innerlich die schadhaffte Lunge und Leber, ist gut vor den alten Husten, und eröffnet die Lufft-Röhren. Der weisse Hunds-Koth ist gut vor die Gelbesucht. Desgleichen der Koth zu Asche gebrannt, und dessen Urin drunter gemischt, vertreibet die Wartzen. Die Galle dienet vor das Podagra, darauf gestrichen. Von den geschnittenen Hunden ist das Fett

besser,

besser, als von andern, vor innerliche Gebrechen einzunehmen.

13.) Vom Adler, des Adlers Gehirn und Galle mit Honig vermischt, bringet die Klarheit des Gesichtes wieder.

14.) Vom Habicht, das Fett vom Habichte, in Rosen-Oel gesotten, vertreibet die Dunckelheit der Augen.

15.) Vom Käutzlein, das Käutzlein gesotten und gegessen, ist vor die Melancholey dienlich, wie auch vor die Gicht; der Schweiß getruncken, dienet vor Engbrüstigkeit, und schweren Athem, wie auch das gantze Wildpret davor gut ist; die Fänge zu Pulver gebrannt, machen lautere Augen; desgleichen macht das Fett desselben auch ein scharffes Gesichte; der Schweiß aufgestrichen macht Haar-Ausfallen, oder daß sie nicht wieder nachwachsen, damit geschmieret.

16.) Von Gänsen, Gänse-Fett mildert und sänfftiget, ist dienlich zu geschrundenen Leffzen und Angesicht, stillet auch der Ohren-Schmertzen; das Gänse-Schmaltz erweicht harte Geschwäre dasselbe mit Zwiebel-Saft in die Ohren getropffet, treibet das eingegangene Wasser aus.

17.) Vom Storch, junge Störche gegessen, sind vor das Augentrieffen, und dienen vor den Gifft, desgleichen zu brennenden heimlichen Geschwären, mit Wein gekocht. Storchs-Koth, mit Wasser getruncken, ist vor die fallende Sucht. Desgleichen den

Magen

Magen vorhero rein gemacht und zu Pulver gebrannt, ist ein Experiment vor die fallende Sucht oder schwere Noth. Das Fett ist sehr heilsam, besonders vor verstauchte und verrenckte Glieder, mit Dachs-Fett gemischt, und damit warm geschmieret, curiret selbige.

18.) Von Tauben, und besonders von wilden Tauben, Tauben-Blut, vom Männlein aus denen Adern unter den Flügeln heraus genommen, hilfft den rothblütigen Augen, desgleichen vor das Podagra. Tauben-Koth, mit Eßig und Lein-Saamen vermischt, heilet die brennenden Geschwüre und Carbunckel. Desgleichen ist der Koth gut vor die Krätze und Raude, dienet auch vor Bauch-Grimmen, im Clystier gebraucht.

19.) Von Krähen, das Gehirn in Speise genommen, ist gut vor Hauptwehe. So heilet es auch sehr wohl die erfrornen Glieder. Der Koth ist vor die rothe Ruhr und Bauch-Grimmen gut einzunehmen.

20.) Von Schwalben, selbige zu Pulver gebrannt und mit Honig vermischt, vertreibet die Dunckelheit der Augen; es dienet auch vor das Schwellen des Halses und des Zäpffleins, damit gegurgelt, den Koth gekocht und getruncken, dienet vor wütender Hunde Bisse; desgleichen erweicht er auch harte Geschwüre und Geschwulsten.

21.) Vom Melan, die Leber dient vor die fallende Sucht, zu Pulver gemacht, und mit eingegeben.

22.) Von der Turtel-Taube, so man eine Turtel-Taube hat, und bekömmt einer den Rothlauff oder die Rose, und streicht den schadhafften Ort mit der Turtel-Taube, so vergehet sie wieder. Vor die Flecken in den Augen soll der Turtel-Tauben Koth gut seyn. Das warme Blut von ihnen in die Ohren geträuffelt, soll den geschlagenen und schwärenden Ohren helffen. So ist auch der Schweiß gut vor die rothe Ruhr; wie auch hiervor gut ist, so man die gantze Turtel-Taube speiset. Die Asche von einer gebrannten Turtel-Taube ist für den übrigen Weiber-Fluß, ingleichen vor die Ruhr und den Durchlauff, selbige eingenommen.

23.) Vom wilden Enten, das Fett derer wilden Enten ist sowohl innerlich, als äusserlich, wider das Reissen in den Gliedern, Stechen der Seiten, und vor allerhand Zufälle der Nerven sehr dienlich, und mit Nutzen zugebrauchen. Der Koth, auf gifftiger Thiere Bisse gelegt, ziehet den Gifft aus.

24.) Vom Sperlinge, die Eyer befördern starck das Venus-Spiel; desgleichen das Gehirn, mit Gewürtze genossen. Der Koth, wenn er noch warm, und erst augenblicklich von dem Vogel gefallen ist, vertreibet die Sommer-Flecken, wenn man die Haut damit so warm streichet.

25.) Von Lerchen, solche gesotten und die Brühe getruncken, ist vor die Colicke. Eine Lerche mit Federn und Eingeweyde in einem

Topffe

Topffe zu Pulver gebrannt, und von diesem Pulver ein oder zwey Löffel voll in warmen Wasser eingenommen, dienet wider alle Arten des Bauchgrimmens, auch wider die Darm-gicht, etliche Tage damit angehalten; oder man soll das Hertz einer Lerchen lebendig heraus reissen, und dem Patienten auf die Hüffte binden, solches ist vor die Darm-Gicht und das Reissen sehr gut. So wird auch der Lerchen frischer Schweiß, mit scharffen Eßig getruncken, sehr wider den Stein gerühmet.

26.) Von der Aglaster, die Aglaster gesotten oder gebraten, und gegessen, dienet denenjenigen, welchen etwann durch böse Leute ihre Mannschafft benommen, und die also zu dem Venus-Kampffe untüchtig gemacht worden. Von der Galle in die Augen getröpffet, ist denjenigen gut, welche viel mit Schnee umgehen müssen. Die Aglaster abgezogen und in weissen Wein recht mürbe gekocht, mit der Brühe zerstossen, und 3. Tage lang in die Sonne gestellt, hiermit so denn ein rein Tüchlein benetzt, curiret die rothen dunckeln Augen, mildert die Hitze und den Dampff. Junge Aglastern gegessen, benehmen die Schärffe des Gesichtes.

27.) Vom Pfauen, die Galle ist von grosser Tugend, und dienet vor die Augen-Flüsse; der Koth lindert das Podagra.

28.) Von Rebhünern, dieselben öffters gegessen, vermehret die Milch und den Saamen. Die Rebhüner-Leber bey gelinder

Wärme gedorret, und gepülvert, ist dienlich für die fallende Sucht, und auch für die Gelbesucht, wie auch dieselbe mit Schaafgarben-Wasser eingenommen, ist vor das Fieber. Die Galle ist gut vor Augen-Flüsse und Dunckelheit der Augen. Rebhüner mit Quitten gekocht und gegessen, auch die Brühe getruncken, machet den Magen frisch, und ist gut vor die Darmgicht. Die Schlaff-Adern mit der Galle alle Monath bestrichen, soll das Gedächtniß vermehren. Rebhüner gesotten oder gebraten gegessen, stillet auch den Blut-Gang. Rebhüner-Eyer gegessen, bringet die verlohrne Mannheit wieder, stärcket die Natur, und machet fruchtbar. Der Dotter aus denen Eyern genossen, stärcket das Hertz.

29.) Vom Holtzschreyer oder Heger, diesen Vogel gebraten und gegessen, ist denjenigen dienlich, so durch Zauberey um ihre Mannschafft gekommen. Den Holtzschreyer zu Asche gebrannt und solche Asche in die Augen geblasen, stärcket das Gesicht. Desgleichen wenn diese Asche mit Fenchel-Wasser über die Augen geschlagen wird, sollen sie gleichfalls davon gestärcket und von aller Entzündung, Röthe, Schmertzen und Flecken befreyet werden.

30.) Von der Fledermaus, das Schmaltz oder die Salbe hiervon, verhält der Jungfrauen Brüste, groß zu werden; ihre Asche schärfft das Gesicht, dient zu den Flecken und Werlein der Augen.

31.) Vom Aale, das Fett ist vor das Gehör dienlich. Wenn der Aal ausgebraten wird, läßt man es auf Lorbeer-Blätter trieffen, drücket alsdenn das Fett aus, läßt es in das Ohr trieffen, und stopfft das Ohr mit Baumwolle zu. Man kan auch pur das Fett nehmen und Anieß-Oel drunter mischen, ist sehr gut vor übles Gehör, der Kopff ist gut vor die Wartzen des Leibes. Man bestreicht die Wartzen mit dem blutigen Kopffe, und gräbet solchen alsdenn in die Erde. So wie der Kopff faulet; also vergehen auch die Wartzen. Warmes Aal-Blut mit Wein eingenommen, stillet die Colicke.

32.) Vom Karpffen, die Galle ist ein gewisses Remedium vor die Rose oder den Rothlauff, mit der Galle bestrichen, oder dieselbe auf Kohlen gelegt, und den Rauch hiervon an die Rose gehen lassen, das Fett ist vor hitzige Nerven-Kranckheiten. Der Karpffen-Stein, so ein dreyeckigter Stein in dessen Kopffe ist, ist gut vor die Colicke und Stein-Schmertzen, auch vor die fallende Sucht oder schwere Noth, eingenommen, wie auch die zwey kleinen Steinlein vor den Schlag und das Bluten sehr dienlich sind.

33.) Von Heringen, ist die Seele, wie man es zu nennen pfleget, eine gute Artzeney, vor den verhaltenen Urin, derer etliche genommen und in warmen Brunnen-Wasser gerühret, biß sie zergangen, und also warm eingetruncken, treibet den Urin, und reiniget die Blase.

34.) Vom Hechte, die Hecht-Zähne und Kiefern gepülvert, sind dienlich vor Seiten-Stechen, und verdünnen das gestockte Geblüt. Das Hecht-Fett ist ein gewisses Remedium vor Catarrhen und Husten; selbiges wird warm auf die Fuß-Sohlen geschmieret; auch brauchet man es sehr nützlich bey kleinen Kindern vor den Husten, auf vorige Art appliciret, und auch auf die Brust gestrichen, stillet den Husten. Das Hertz vom Hechte wird vor das Fieber eingenommen, und frisch gegessen, wenn der Paroxysmus eintritt.

35.) Von Pärschen, die Steine, so gleich am Anfange des Rück-Grads gefunden werden, sind dienlich vor den Stein, und reinigen die Nieren, äusserlich zu Zahnpulvern, und in die Wunden, solche zu trocknen; auch werden sie eingenommen, den Harn und Schweiß zu treiben.

36.) Von Forellen, mit dem Fett der Forellen die Feigwartzen und Schwinden des Hintern bestrichen, vertreibet selbige; die Zähne werden mit den Kiefern, so nicht gesotten worden, gepülvert und vor die fallende Sucht eingegeben, und dienen auch vor Schmertzen bey dem Monathlichen Flusse. Die Steinlein, am Kopffe sind gleich denen Karpffen-Steinen zu gebrauchen.

37.) Von Schleyen, diese sind gut vor die gelbe Sucht, lebendig auf den Nabel gebunden, biß sie sterben, und so dann wieder eine andere auf gleiche Weise aufgebunden, benehmen die

die gelbe Sucht. Schleyen zerschnitten, und auf die Puls-Adern der Hände und Füsse gebunden, benehmen die *febri*lische Hitze; desgleichen werden sie auch eben so nützlich vor Haupt- und Gelenck-Schmertzen gebraucht. Schleyen zu Asche gebrannt, sind gut vor den weissen Fluß einzu nehmen. In bösen Fiebern bindet man einen gantzen aufgeschnittenen Fisch auf die Fuß-Sohlen; so ziehet er das Gifft heraus. Die Galle dienet vor die Ohren-Beschwerden. Der Stein im Kopffe ist so nützlich, als der Karpffen-Stein, in dergleichen Kranckheit zu gebrauchen.

38.) Von der Asche, das Fett der Aschen abstergiret die Flecken der Augen, nimmt auch die Felle von den Augen weg, und heilet die Flecken aus, wenn man das Fett in der Sonne in einen Glase ausdistilliren läst, und mit einem Federlein täglich hinein streichet; so nimmt selbiges nach und nach die Felle weg und heilet auch die Flecken, ist sehr kostbar zu diesen Augen-Mängeln. Es nimmt auch die Flecken der Haut weg, und erfüllet die Narben derer Kinder-Pocken, damit geschmieret.

39.) Von der Quappe, oder Aalraupe, deren Fett nimmt die Felle der Augen weg. Wenn es vorhero in einem Glase an der Sonne ausdistilliret und täglich mit einem Federlein hinein gestrichen wird; so ist es ebener massen gleich dem Aschen-Fette, in dergleichen Mängel sehr dienlich.

40.) Vom Krebse sind die Steine vortreff-

 lich

lich nützlich, vor Colicke und Seiten-Stechen, vor den Sod und die Säure des Magens, wie auch vor innerliche Hitze einzunehmen, und werden sehr nützlich und vielfältig in der Medici, und auch besonders unter Augen-Wassern gebraucht. So einem auch was in ein Auge gestäubet oder hinein gesprungen wäre; so nehme man einen Krebs-Stein, und stecke ihn unter das Augen-Lied, halte das Auge zu, daß er darinne bleiben muß, solcher Stein reiniget und führet alles aus dem Auge heraus, und ist hierzu so köstbar, als eine gute Perle, benimmt die Hitze im Auge.

41.) Vom Froschleich wird ein gutes Wasser gebrannt, welches kühlet und heilet, wie auch ein gut heilend Pflaster gemacht.

42.) Von Kröten, fange im Sommer einige von den grossen Kröten mit einem spitzigen Stocke, spiesse sie darauf und stecke sie also hin auf einen Zaun, daß sie trocken und dürre werden; eine solche dürre Kröte ziehet den Gifft aus, wenn man sie aufbindet, wie auch die pestilentialische Beulen. Bindet man sie auf den Nabel; so verhütet sie die Mutter-Flüsse. Legt man sie auf die Fußsohlen; so vertreibet sie Haupt- und Hertz-Kranckheiten, Taubesucht und Fieber: Wenn sie einmahl gebraucht ist; so vergräbet man solche, und ist diese nicht wieder zu gebrauchen.

43.) Von Schnecken; solche kühlen und heilen, dienen der Lunge, sie werden innerlich vor Lungen-Beschwerung und Husten ge-

gebraucht, und zwar ohne Saltz gesotten und also gegessen. Die Häuslein sind fast den Krebs-Schaalen und Steinen gleich; zerstossen, und eingenommen, treiben sie den Stein und den Urin. Besonders sind sie dem Wassersüchtigen dienlich einzunehmen, führen dieselbe ab, und curiren selbige. Es trocknet dieses Pulver auch die geschrundenen Hände und heilet; es ist auch gut vor wütender Hunde Bisse einzugeben.

III. Abschnitt.

Vielerley dienliche Recepte,
und
Erstlich vor den Menschen.

1. Das Haupt zu purgieren.

Seine Aloes mit Kohl-Blatt-Safft gekocht, und mache Pillen davon; ein Scrupel davon eingenommen, wenn man des Abends zu Bette gehet, reiniget das Haupt.

2. Die Gicht zu curiren.

Nimm eine gute Hand voll Pfeffer, wickle ihn in ein groß Kletten-Blatt, und vergrabe es in kalte Asche; über diese schütte alsdenn heisse Asche und Kohlen, laß es also rösten, und wenn es wohl geröstet ist, lege es auf den schmertzenden Ort und verändere es Abends und Morgens, so vergehet die Gicht.

3. Ein viertägiges Fieber zu vertreiben.

Nimm Gold-Käfer, wickle sie in Spinnewebe, und hänge sie den Patienten an, es vergehet das Fieber davon; trage es aber hernach in ein fliessend Wasser.

4. Vor die Colicke.

Eibisch-Wurtz, in Wasser gesotten, und mit ein wenig Butter und Honig vermischt, gieb es dem Patienten zu trincken.

5. Ein anders dergleichen.

Eine Messer-Spitze voll von der Licht-Schnuppe in Bier oder Wein eingegeben.

6. Die Bräune zu curiren.

Nimm junge Schwalben, samt dem Neste, worinnen sie sitzen, und verbrenne solche zu Pulver, mische hierunter Lein-Oel und Wachs, und mache es zu einem Pflaster, und also Pflaster-weise übergelegt.

7. Wider die Schweiß- und Leber-Flecken im Gesichte.

Nimm das Blut von einer weissen Henne, bestreiche das Angesicht damit, und laß es trocknen, darnach wische es rein wieder ab; so vergehen die Flecken.

8. Heischerkeit zu curiren.

Aquavit mit Zucker vermischt, wie ein Brey, und des Abends eingenommen.

9. Vor die Leich-Dornen und Hüner-Augen.

Präparirten Todten-Kopff mit grünen

Wachse

Wachse vermischt, und hievon ein Näpfgen gemacht, das sich just über das Hüner-Auge schicket, das Hüner-Auge vorher beschnitten und aufgebunden, 3. Wochen liegen lassen, heilet das Hüner-Auge heraus.

10. Vor die Wartzen.

Bleyweiß mit Weinstein-Oel vermischt, und die Wartzen damit geschmieret, nimmt die Wartzen weg.

11. Ein anders.

Kalck-Wasser mit Weyd-Asche und ungelöschten Kalcke vermischt, beitzet die Wartzen aus.

12. Desgleichen

Anacardis mit Honig vermischt, oder Basilien-Saamen gepülvert, und auf die Wartzen gestreuet.

13. Noch ein anders.

Nimm Speck, so ungesaltzen, reibe damit die Wartzen, und vergrabe den Speck unter einer Dach-Trauffe oder feuchten Erdreiche.

14. Ein Blutreinigendes Wasser.

Erlen-Rinden 2. Loth, Engelsüß-Wurtzel, Entzian-Wurtzel, Aländ-Wurtzel, Aron-Wurtzel, jedes 1. Loth, Citronen-Schaalen 3. Loth, Gamanderlein, Carden-Benedicten, Wermuth, Bitter-Klee, Erdrauch, jedes eine Hand voll, Senff-Saamen, Löffel-Kraut-Saamen, Brunnenkreß-Saamen, jedes 1. Loth, Aniß, Coriander, jedes 2. Loth; zerschneide und stosse alles gröblich, geuß 4. Kannen

nen guten Wein drauf, und laß es etliche Tage weichen, nachmahls noch 2. Kannen Wasser zugegossen, und in einer Blase übergezogen, hiervon täglich ein paar Thee-Schälgen getruncken, reiniget das Geblüt.

15. Ein Wasser vor den Stein.

Haarstrang-Wurtzel, Althee-Wurtzel, grosse Kletten-Wurtzel, Petersilgen-Wurtzel, Süßholtz, jedes 3. Loth, Pfirsch-Kerne, Kirsch-Kerne und Hanebutten-Kerne, jedes 1 $\frac{1}{2}$. Loth. Anieß, Fenchel, jedes 2. Loth, Meloten-Blumen, Wull-Kraut-Blumen, Camillen-Blumen, Steinbrech-Blumen, jedes eine halbe Hand voll, Spitzwegerich-Kraut, Erdbeer-Kraut, Löffel-Kraut, jedes eine Hand voll; alles gräblich zerschnitten und zerstossen, und etliche Tage in 4. Kannen guten Branntwein geweicht, nachmahls 4. Kannen Wasser zugegossen und abgezogen, hiervon täglich des Morgens, Mittags und Abends ein paar Thee-Köpfgen getruncken. Wann aber keine Stein-Schmertzen vorhanden sind; so trincke man nur die Helffte also täglich.

16. Pestilentz-Pillen.

Aloes Hepatica, rothe Myrrhen, Mithridat (Damasc.) jedes 4. Loth. Orientalischen Saffran, 1. Loth solches untereinander gemischt und davon Pillen, wie Pfeffer-Körner groß, gemacht.

Gebrauch

Von diesen Pillen nimmt man im Anfange der

der Pest 12. bis 14. in 24. Stunden ein, und darauf geschwitzet; sonst aber nimmt man alle Morgen oder über den andern Tag 2. oder 3. Stück in Thee mit ein, und sind dieselben dienlich wie folget:

1.) Sie stärcken das Gedächtniß. 2.) Erquicken das Hertz. 3.) Erfrischen das Gesicht. 4.) seynd gut dem Haupte. 5.) Im Anfange des Fiebers nimmt man 12. biß 14. Stück und schwitzet drauf. 6.) Dienen sie in der Contractur und Lähmie. 7.) Widerstehen sie dem Schlage. 8.) Vor dem Aderlassen soll man 10. biß 12. Stück nehmen. 9.) Wenn man zu viel getruncken, etliche nach belieben. 10.) In der Ungarischen Kranckheit. 11.) So jemand Gifft in den Leib bekommen hat; nehme er eine Dosin von 14. Stück und schwitze darauf.

17. Gute und bewährte Pillen.

Zittwer, Anacardis, Aloes-Holtz, Mumie, Muscaten-Blumen, Würtz-Nelcken, Cubeben, Muscaten-Nüsse, Orientalischen Saffran, Senes-Blätter, feinen Turbith, jedes 10. Gran, gute Rhabarber, 2. Drachma 1½. Scrupel. Aloe succ. 3. dr. alles zu Pulver, und davon mit Rosen-Honig eine Massam, und hiervon endlich Pillen, als eine Erbse groß, gemacht.

Gebrauch.

Diese Pillen kan jedes nach Belieben, klein und groß, brauchen, eine halbe Stunde vor der Mittags- oder nach der Abend-Mahlzeit, von 1.

4. bis

4. bis 5. Stück, worinne man beliebet sie einzu-nehmen, sind gut vor dem Magen, conserviren selbigen, præcipitiren die auffsteigenden Dünste, so sonst das Kopffweh verursachen; sie laxiren gelinde und ohne Angreiffung der Natur, machen auch sonst nicht die geringste Alteration im Magen, oder einige Incommodität. Wenn man sie aber als eine rechte Cur, sich vor vielen Kranckheiten zu präserviren, gebrauchen will; so nimmt man im Frühlinge und Herbst einen Tag eine, den andern zwey, den dritten drey, den vierten viere, den fünfften fünffe, so purgiren sie den Leib gantz gemächlich, als sonsten nicht leicht eine Medicin, ohne Angreiffung der Natur. Sie führen die Galle gemächlich aus, dienen gut vor die Augen, machen den Kopff gantz leichte, stärcken und erhalten die Glieder, treiben böse Feuchtigkeit aus, erhalten die Zähne vor Fäulung, vertreiben den übelriechenden Athem, verursachen gute Ruhe und Schlaff. Wenn sie einige mahl des Jahrs gebrauchet werden; so verhindern sie viele Kranckheiten.

18. Pillen zur Leber.

Rhabarber, Lerchen-Schwamm, Aloës ana 2. Loth, mit Rosen-Honig zu einer Massa, und diese zu Pillen, wie die Wicken groß gemacht, dienen vor Leber-Beschwerung oder hitzige Leber, 7. bis 8. Stück des Morgens und Abends eingenommen.

19. Pur-

19. Purgier-Tranck vor die Haupt-Flüsse.

Cardemumen, Cubeben, ana 1½ Qu. weissen Ingber, Zittwer, ana 1. Qu. Braune Bethonien, Augentrost, Roßmarin-Blüthe ana eine Hand voll, Wacholder-Beern einen Loffel voll, Lerchenschwamm, 3. Qu. Sennes-Blätter 2. Loth, geschnitten und gröblich zerstossen und in ein Säcklein gethan, in ein rein Geschirr gelegt, und 1. Kanne Wein darüber gegossen und 24. Stunden stehen lassen.

Gebrauch.

Von diesem Wasser trinckt man Mittags und Abends den ersten Trunck bey dem Essen.

20. Vor den Husten.

Alant-Wurtzel gestossen, und mit Canarien-Zucker vermischt, des Morgens, Mittags und Abends hiervon 3. Messer-Spitzen voll genossen, oder die Alant-Wurtzel unter den Rauch-Toback gemischt und also mit geraucht, vertreibet den Husten.

21. Ein Pulver zu Stärckung des Gesichts.

Fenchel 2. Loth, Aniß ½ Loth. gelben Senff, Kümmel, Coriander, so zuvor eine Nacht in Eßig gelegen, ana 1. Qu. Zimmt, 1. Qu. Galgant, Würtz-Nelcken, Muscaten-Nüsse, Jngber, Cubeben, Cardemummen, Calmus, ana ½ Qu. Augentrost mit den Blumen, Baldrian-Wurtzel ana 1. Loth, Edle Salbey, Roßmarien, Gemsen-Wurtzel ana ½ Qu. diese Stü-

cke untereinander zu einem Pulver gemacht, und Zucker darunter gethan, in einer Schachtel verwahret, hievon alle Abende bey dem Schlaffen gehen eine gute Messer-Spitze voll genommen.

22. Marggrafen-Pulver vor den bösen Zufall zu gebrauchen.

Nimm Pöonien-Wurtzel, so im zunehmenden Mond, vor Aufgang der Sonnen, gegraben worden, mit Golde, 1. Loth, Eichen-Mispel, Elffenbein, geschabt und zu feinem Pulver gemacht, Elends-Klauen, gebrannt, Elffenbein, gebrannt Hirschhorn, rothe Corallen, weisse Corallen, präparirte Perlen, jedes ½ Qu. dieses alles zu einem feinen Pulver gemacht, und untereinander gemischt, auf einen saubern Bogen Papier gethan und 20. feine geschlagene Gold-Blätter darunter geschnitten, und kan davon einem Kinde 8. Pfeffer-Körner schwer, einem Kinde von 1. Jahr aber 10. Pfeffer-Körner schwer eingegeben werden.

23. Für den Schnupffen oder Flüsse im Haupte.

Koche Bibenell in Weine, des Abends heiß und des Morgens kalt getruncken: Auch streue man ein wenig Canarien-Zucker auf Kohlen, und lasse sich den Rauch in die Nase gehen, solches öffnet den verstöpfften Fluß im Haupte.

24. Das Haupt zu purgiren.

Nimm Schlüssel-Blumen-Safft, vermische ihn mit Milch, und lasse dir es mit einem

Feder-

Feder-Kiel in die Nase blasen; es purgieret das Haupt vortrefflich.

25. Für Haupt-Wehe, so von Trunckenheit herkommt.

Nimm den Safft von Eichen-Blättern, mit Oel und Eßig vermischt, und reibe öffters die Schläffe damit.

26. Ein herrlich Augen-Wasser.

Nimm Fenchel, Augentrost, das Weisse von den Rosen, Ägley, Tauben-Kraut und Raute, jedes eine Hand voll, hierzu die Leber von einem Ziegen-Bocke, für Frauenzimmer von einer Ziegen, hacke sie klein, geuß Augentrost-Wasser darüber, und ziehe es im Kolben über; so bekommt man hieraus ein Wasser, welches die Augen über alle massen stärcket.

27. Ein vortrefflicher Umschlag zu den Augen.

Nimm das Weisse von einem Ey, und ein Stücklein Alaun, und rühre in einem reinen Näpfflein mit diesem Alaun, solchen in den Fingern haltende, das Eyweiß, bis es ein Schaum wird, wie der Schaum von Seiffen, thue ein wenig Saffran darzu, und alsdenn diesen Schaum in ein rein weiß Leinwand-Tüchlein, und lege es auf das Auge, es nimmt alle Geschwulst, Hitze und Striemen aus den Augen, so von Verletzungen, Schlagen oder Fallen herkommen.

28. Ein herrlich Mittel vor verletzte Augen.

Nimm Quitten-Kerne, grüne oder truckene, und weiche selbige in Rosen-Wasser ein, so wird hiervon ein Schleim; diesen Schleim nimm und thue ein wenig Saffran und Mutter-Milch darein, lege solches Pflaster-weise mit reinen Leinwand-Läppgen auf das krancke Auge; es benimmt die Hitze und heilet die Verletzung der Augen vortrefflich.

29. Die Nase zu reinigen.

Nimm den Safft von Mangolt, und ziehe solchen in die Nase, es reiniget die Nase von dem zähen zusammen gebackenen Zeuge, und macht dem Haupte Lufft.

30. Vor das Nasen-Bluten.

Nimm Ambra oder gelben Bernstein und stosse es gröblich, solches auf Kohlen geschüttet und den Rauch in die Nase durch einen Trichter gehen lassen.

31. Vor unmäßige Hitze des Mundes.

Spitz-Wegerich in rothen Wein gesotten, und das abgekochte in den Mund gehalten, so warm es nur zu erleiden ist; solches ziehet die Hitze aus.

32. Für Zahnwehe.

Nimm Epheu-Beeren, und zerreibe sie, alsdann koche sie in weissen Wein-Eßig, mit dem gesotte-

gesottenen Wasser spühle den Mund aus, und lege die Beeren heiß auf den Backen.

33. Vor den Saltzstein an den Zähnen und scorbutischen Zahnfleische.

Nimm Bertram-Wurtzel, lege sie 24. Stunden in guten Eßig, und wasche alsdenn täglich die Zähne und das Zahnfleisch mit diesem Eßig; so werden sie rein werden.

34. Vor den weissen Schörff im Angesichte.

Man nehme ein Nössel Eßig, zerlasse darinne 1. Loth Campfer, und lasse es also 14. Tage stehen, nachgehends wasche man das Angesicht damit alle Morgen frühe; so werden die weiß schörffichten Flecken vergehen.

35. Vor den Schwind oder Verschwind, theils nennen es auch Flechten, im Angesichte.

Man nehme den Schweiß von den Fenstern, und schmiere selbigen fleißig drauf; so vergehet er, wie auch vom nüchtern Speichel.

36. Vor die Colicke.

Haasen-Sprung oder den Schwantz zu Pulver gemacht, und in Bier oder Branntewein eingenommen.

Oder:

Biebergeil-Oel in Butter-Wasser eingenommen, stillet die Colicke.

37. Wer das Wasser nicht halten kan,

Der nehme von den Fischen, so in den Hech-

ten gefunden werden, mache sie zu Pulver, und nehme solches ein.

38. Vor den weissen Fluß der Weiber.

Heide-Blumen, Maus-Oehrlein und Dosten, jedes gleichviel, zu Pulver gemacht, hierzu noch so viel Zucker gemischt, und von solchen des Abends und Morgens eine Messerspitze voll eingenommen.

39. Vor die rothe Ruhr.

Nimm Blut aus des Patienten Stuhlgang, und tuncke ein breit Höltzlein darein; so denn stecke das Höltzlein in ein Stücke Speck, und lasse es darinnen stecken; nimm auch ein Stücke Speck von einem ungeschnittenen Borck-Schweine, und lasse es über einem Feuer zergehen, hievon wird alsdenn einem Kinde ein Löffel voll, einen altem Menschen aber zwey Löffel voll eingegeben.

40. Ein anders vor die rothe Ruhr.

Bolus Armenus, Eichen-Wispel, Nußbaum Schwamm, Meister-Wurtzel, Terra Sigillata, jedes 2. Loth, zu Pulver gemacht, und dem Patienten in rothen Weine oder Rindfleisch-Brühe eingegeben.

41. Vor den Husten.

Nimm gute Feigen, Süßholtz, braunen Zucker-Candis, kleine Rosinen, Fenchel-Saamen, Jsop, Attich-Blätter, Wull-Kraut, jedes eine Hand voll, thue solches in einen verglasurten Topff, und geuß vier Kannen

nen Brunnen = Wasser drauf, solches wird alsdenn auf den dritten Theil eingekocht, nach diesem etwas Zucker hinein gethan, und alle Tage hiervon ein guter Trunck gethan.

42. Oder:

Nimm Gold=Wurtzel, Alant=Wurtzel, Braunellen=Kraut, Violen=Kraut und Wurtzel, jedes eine Hand voll, geuß 4. Kannen Wasser darauf, laß es auf die Helffte einkochen, und hiervon des Abends und Morgens ein paar Thee=Schälgen getruncken.

43. Vor die rothe Ruhr, den Weissen=und andere Bauch=Flüsse.

Die rothe Tormentill=Wurtzel, mit rothem Weine getruncken, stillet die rothe Ruhr; die Weisse mit weissen Weine und Wegbreiten=Wasser getruncken, stillet den weissen Fluß bey Männern und Frauen; diese Wurtzel gepülvert 1. Qu. hierzu eine Muscaten=Nuß, und einen Eyer=Dotter genommen, solches in einem eisernen grossen Löffel mit Haber=Mehl zu einem dünnen Teige gemischt, alsdenn auf einem Steine als Kuchen gebacken, und fein umgewandt, daß es durchbacke, so denn aber, wenn es 3. oder 4. Tage alt ist, zu sich genommen, solches stillet alle Bauch=Flüsse.

44. Vor die Bräune.

Nimm eine Natter, oder Viper genannt, binde sie an einen rohen Carmesin=rothen Faden Seide, und diesen etliche mahl so herum gewickelt,

wickelt, daß sie darinne ersticken muß. Wenn man diesen Faden nimmt, und dem Menschen, so die Bräune hat, um den Hals bindet; so vergehet sie.

45. Oder:

Nimm ein Schwalben-Nest, solches klein gestossen und in Weine gekocht, und warm um den Hals gebunden.

46. Oder:

Süß-Holtz, Feigen und Wein-Beeren, jedes 2. Loth, in Wasser gesotten, und getruncken, heilet das Geschwär und leget sich auch das Keichen davon.

47. Vor die Rose.

Gebrannt Hirschhorn, Carden-Benedicten, Rhabarbar und Lorbeeren, gepülvert, mit Hollunder-Muß vermischt, und dem Patienten eingegeben, und ihn darauf schwitzen lassen.

48. Ein Kühl-Tranck in hitziger Kranckheit.

Nimm Lindenblüth-Wasser, Sauer-Ampfer-Wasser, Holunderblüth-Wasser, ana 1. Qu. blau Veilgen-Safft, und 1. gr. 6. pf. Salpeter-Kügelein, untereinander gemischt und davon getruncken.

49. Vor einen bösen Hals.

Salbey, Raute, Verben-Kraut, Biebergeil, Bertram, und Attig-Kraut, in Wein gesotten, und damit gegurgelt, es benimmt

nimmt die Hitze, Geschwulst und Schleim aus dem Halse, fleißig damit gegurgelt.

50. Ein anders vor den bösen Hals.

Johannis-Kraut, Raute, Salbey und Braunelle, jedes eine Hand voll, in Wasser gesotten, und den Hals fleißig damit gegurgelt.

51. Oder:

Nimm Salbey, Jsop und Scharley, in Milch gesotten, und damit gegurgelt, löset den Schleim auf, und heilet die aufgebrochene Mandeln.

52. Vor einen bösen Hals, so inwendig aufgebrochen.

Nimm spitzen Wegerich, Schaafgarbe und Grundheil, jedes eine Hand voll, Sannickel und Waldmeister eine halbe Hand voll, siede es in Wasser den dritten Theil ein, und damit gegurgelt; es heilet die Löcher im Halse.

53. Vor die Schwindsucht.

Fuchs-Lunge, Storch-Schnabel, Hasel-Wurtzel, Heydnisch-Wund-Kraut, Holl-Wurtzel, jedes 3. Loth, rothe Myrrhen 1½. Loth, zu einem Pulver gemacht, und hiervon alle Morgen 3. Messerspitzen voll in laulicht warm gemachten Biere oder Weine eingenommen.

54. Ein anders vor die Schwindsucht.

Gänse-Blumen-Stöckgen, Kraut und Blumen, Eyter-Nesseln, Erdbeer-Kraut, Birnbaum-Mistel, Lungen-Kraut, Maus-Oehrlein, Sauer-Ampffer, Brunnen-Kresse, jung Hollunder-Laub, Bibenell, Meister-Wurtzel und Hufflattig, jedes gleich viel, un-

tereinander zu einem Pulver gemacht, worunter Zucker gemischet wird, solches zu versüssen. Von diesem Pulver Morgens und Abends drey Messerspitzen so trocken eingenommen. Es löset den Schleim von der Lunge ab, reiniget und heilet selbige, reiniget auch das Geblüt und innerliche Gebrechen.

55. Vor einen bösen Hals, wenn die Mandeln oder der Zapffen angelauffen oder aufgebrochen.

Nimm Erdbeer-Kraut, Klapper-Rosen, oder Knack-Rosen, so in den Lust-Gärten, oder auch die im Weitzen wachsen, jedes eine Hand voll, und ½. Qu. rothe Myrrhen, 1. Loth feinen Zucker, in Milch gekocht, und damit gegurgelt; noch besser aber mit einer Spritze hinein spritzen lassen, heilet und reiniget vortrefflich.

56. Vor die Schwindsucht ein Tranck.

Jung Eichen-Laub, jung Eschen-Laub, und die Schaale von den Wurtzeln des Eschen-Baumes in Wein gekocht, und täglich davon getruncken.

57. Vor die gelbe Sucht.

Gehe vor der Sonnen Aufgang an einem Wegwart-Stock und grabe die Wurtzel unzerstochen aus, lasse den Patienten seinen Urin darein lauffen, und die Wurtzel wieder hinein gesetzt, und also stehen lassen; so wie die Wurtzel anwächst, so vergehet die Gelbesucht. Dieses ist eine Sympathie.

58. Oder:

Eine Schleye auf den Leib gebunden, biß sie stir-

stirbet; und wieder eine andere aufgebunden, also und continuiret; solche Fische ziehen die Gelbesucht aus.

59. Oder:

Nimm 7. oder 9. Kopff-Läuse, und gieb sie dem Patienten in Bier oder Weine, jedoch ihme unwissend, ein, vertreibet die Gelbesucht.

60. Oder:

Den Saft aus einem Roßapffel eingegeben.

61. Ein Tranck vor die Gelbesucht.

Nimm Lilien-Wurtzel, Hirsch-Zunge und Endivien, Süßholtz, Kürbiß-Kerne, Tausendgülden-Kraut, Eppig- und Fenchel-Wurtzel, Leber-Kraut, Eisen-Kraut-Wurtzel, Schöllwurtzel, Fünffinger-Kraut und Gold-Wurtzel, jedes gleich viel, gröblich zerschnitten, und mit Wasser gekocht, daß der dritte Theil darvon einsiedet, alsdenn abgeseiget und mit Zucker süsse gemacht, davon täglich etliche mahl getruncken.

62. Vor die Pest.

Nimm ein Stücklein von der weissen Diptam-Wurtzel, und weiche selbige in Eßig, und nimm alle Morgen ein Stücklein davon und nüchtern gegessen, ist ein Præservativ vor die Pest und unreine Lufft.

63. Vor das dreytägige Fieber.

Nimm eine Heuschrecke, wie solche auf den Wiesen hüpffen; diese mit einen Bißlein Rocken-Brodt und ein wenig Saltz dem Patienten in ein Tüchlein an den Hals gehänget, ihn aber es nicht wissen lassen. Wenn es 9. Tage

D 5 gehan-

gehängen; so nimmt man es ab und trägt es in ein fliessend Wasser. Solches vertreibet das Fieber.

64. Ein anders vor das Fieber.

Nimm Rocken-Brodt-Krume, darzu so viel Honig und etliche alte Spinnweben, nebst ein wenig Saltz und Wein-Eßig, hacke es wohl untereinander, und binde es dem Patienten an dem Tage, wenn das Fieber kommen will, auf die blosse Haut, Mittags um 12. Uhr, lasse es also drey Tage anhängen, und nimm es eben wieder in dieser Stunde ab trage es so denn in ein fliessendes Wasser. Solte es ja das erste mahl nicht helffen; so thue es vorbeschriebener massen noch einmahl.

65. In langwierigen Fiebern.

Binde dem Patienten eine Creutz-Spinne, so in eine Nuß gestecket worden, unwissend am Halse an.

66. Vor das Fieber.

Wenn das Fieber kommen will; so nimm ein warm Brodt mache unten ein Loch hinein, geuß darein Branntwein, und lege es dem Patienten mit dem Loche auf dem Bauch, laß es darauf liegen, so lange das Fieber währet; alsdenn nimm es ab, und gieb es den Sauen zu fressen.

67. Vor das Zahnwehe.

Drachen-Blut, gebrannte Alaun, Weyrauch, Mastix, Saltz, Granaten-Schaalen, jedes gleich viel, untereinander gepülvert, und mit Rosen-Zucker und Honig vermischt; solches

ches auf die schmertzenden Zähne gelegt, oder in Eßig geweicht und das Zahnfleisch und die Zähne damit gewaschen.

68. Den Krebs zu vertreiben.

Theophrastus Paracelsus lehret, man solle einen lebendigen Krebs nehmen, und ihm die Scheeren verbinden, daß er nicht kneippen könne, selbigen alsdenn über einen Krebs-Schaden, der nicht offen wäre, binden, und ihn so lange darauf lassen, biß er stirbet; so solle von diesem Krebs, der im Fleische steckende Krebs, auch getödtet werden, und selbiger machen, daß er vergehe; wäre der Schaden aber schon offen, so soll es doch hierdurch so weit gebracht werden, daß der Krebs nicht weiter um sich fresse, und mit guten Pflastern zu heilen wäre.

69. Eine gute Krebs-Salbe zu alten Schäden.

Nimm ein Schock Krebse, schäle sie also roh, und nimm das Fleisch davon, hierunter thue Wermuth, und alt Schmeer, auch Butter und ein wenig Grünspan und Blasen-Hartz, dieses unter einander klein gehackt, und zu einer Salbe gemacht.

70. Schwartze Zähne weiß zu machen.

Nimm weisse Kiesel-Steine, Bertram-Wurtzel, und gebrannte Alaun, stosse solches alles untereinander zu einem feinen Pulver, und reibe die Zähne damit.

71. Oder:

Brenne Roßmarin-Blätter und Stengel zu

zu Kohlen, und reibe die Zähne fleißig damit.

72. Eine sympathetische Cur vor das Podagra.

Wenn das letzte Viertel des Monden eingetreten, so haue einen Ast von einer Weyde, und richte selbigen zu einer Satz-Weyde zu, lasse den Patienten auch an diesem Tage schröpffen, habe aber dabey einen grossen Topff stehen, in welchen des Patienten Urin ein paar Tage aufgesammlet worden, geuß das Blut bey dem Schröpffen immer so warm, als es in den Köpffen gezogen wird, darein, biß ausgeschröpfft ist; alsdann stecke die Satz-Weyde mit dem Ende, womit sie in die Erde gesteckt wird, in den Topff mit dem Urin und Blute; nach diesem wird drey Tage vor dem Neumond ein Loch in die Erde gemacht, so tieff die Satz-Weyde hinein soll, und der Urin und das Blut hinein geschüttet, und die Satz-Weyde hinein gestochen, und das Loch feste zugemacht; laß sie also stehen, in vier Wochen schröpffe wieder drey Tage vor den Neuen Mond, und mache es auch mit dem Urin also, öffne oben an der Satz-Weyde die Erde etwas, und geuß es hinein, und in vier Wochen abermahl also gemachet, so wird das Podagra vergehen, oder doch wenigstens hierdurch lange Zeit Linderung verschafft. Es soll aber mit der Satz-Weyde im Frühlinge geschehen, wenn man Weyden steckt; auch soll, wann die Weyde gesteckt und geschröpfft wird, der Mond nicht in den Fischen seyn.

73.) Vor die hitzige Geschwulst der Wassersucht.

Man soll fleißig Molcken trincken, und auch Suppen davon essen, solches kühlt die Hitze und setzet die Geschwulst.

74. Den Frauen die Milch zu mehren.

Trage Bibenell im Busen, solche vermehret die Milch.

75. Weiche Brüste hart zu machen.

Nimm Lette und Eyerklar, unzeitige Gall-Aepffel, Mastix und Weyrauch gestossen, darunter warmen Eßig gemischt und solches Pflaster-weise aufgelegt.

76. Der Weiber Blume zu befördern.

Farinac-Zucker, Lorbeern, Ingber und Hönig, jedes gleich viel vor 1. grr. Bach-Müntze, Tausendgülden-Kraut, und Sathebaum, jedes eine Hand voll, zu Pulver gemacht, und das Hönig und etwas Bibenell-Wasser darunter gethan, zu einer Latwerge gemacht, und täglich eine Messerspitze voll davon gegessen.

77. Welche Frau ihre Zeit oder in der Gebähr-Zeit etwas verlegen hat.

Die nehme Hasel-Wurtzel-Wasser ein, solches treibet todte und lebendige Geburt weg, und reiniget die Mutter.

78. Den Frauen Milch zu machen.

Nimm Fenchel-Kraut, Bibenell-Kraut, und weisse Hirsch-Wurtzel, solche in Wein gesotten, und davon alle Tage getruncken.

79. Frauen fruchtbar zu machen.

Cerussa und Weyrauch, wie in den Kirchen ge-

gebraucht wird, jedes ein Qu. So du mit der Frauen zuschaffen gehabt hast; so thue es in der Mutter Leib, oder gieb ihr Milch zu trincken, oder den Magen von einem Haasen und die Testiculos von einem Bocke. Darnach so ihre Monath-Weise vorbey ist, und du mit ihr wieder zu schaffen hast, wird sie empfangen.

80. Oder:

Vier Messer-Scheiden genommen, und von den vier Ecken eines Tisches geschabet, und eingegeben, macht fruchtbar.

81. Ein gutes Heil-Pflaster.

Griechisch-Pech, Schweffel und Weyrauch, jedes gleich viel; solches unter Eyerklar vermischt und zu einem Pflaster gemacht.

82. Ein ander Heil-Pflaster.

Tannen-Hartz 4. Loth, Terpentin und Johannis-Kraut, jedes 2. Loth, Weyrauch, Mastix, Muscaten-Blumen, *Sarcocolla*, *Mumia*, jedes 1. Loth, unter einander zergehen lassen, und zu einem Pflaster gemacht.

83. Eine grüne Heil-Salbe.

Mayen-Butter, Honig-Kuchen, Wachs, Grünspan, alt Schmeer, Osterlucey, Schaaf-Garbe, Hunde-Riebe, Blasen-Hartz, Terpentin, Eyter-Nesseln, Maywürmer-Oel, Schöll-Kraut, Hüner-Darm, Erlen-Laub, jung Holunder-Laub, etwas Pfunde, die Kräuter gantz klein gehackt, die Gummata aufgelöst, und mit dem alten Schmeer und der Butter zergehen lassen, die Kräuter hinein geschüttet, und derb kochen lassen, und alsdenn ein

ein wenig Grünspan hinein geworffen, ist sehr heilsam zu allen Schäden.

84. Vor die Feig-Wartzen.

Braun-Wurtzel mit dem Kraute in Wein gesotten, und gestossen, und übergelegt, heilet die Feig-Wartzen.

85. Für Verstopffung der Miltz und Leber.

Wegwart, Endivien, und Hirsch-Zungen-Safft, mit Wasser und ein wenig Eßig gesotten, und Zucker darunter gemischt, und diesen Tranck getruncken.

86. So sich einer was im Leibe zerstossen oder zerbrochen.

Nimm Isop, Salbey und Honig, in Wein gesotten, und getruncken.

87. Vor den Husten.

Nimm Holl-Wurtzel, Entzian, Süßholtz und Honig, untereinander gemischt, stillet den Husten, öffnet und reiniget die Brust, und Lunge.

88. Die Frauen fruchtbar zu machen.

Meister-Wurtz, Melisse, Beyfuß und Roßmarin, in Wasser gesotten, reiniget die Mutter, und macht geschickt zu empfangen; desgleichen Wasser-Wegerich-Kraut und Tormentille in Wein gesotten, hat die Krafft der Frauen Saamen zu stärcken, so sie mit dem Manne zuschaffen haben, solches vor- und nachhero getruncken.

89. Vor den Stein.

Verben-Wurtzel, Heydnisch Wund-

Kraut,

Kraut, und grosse Kletten-Wurtzel, zu Pulver gemacht, und eingenommen.

90. Vor die böse Kranckheit.

Grabe Gänse-Stöckgen, und lege solche dem Patienten unwissend in das Bette unter seinen Leib; es hilfft.

91. Vor die böse Kranckheit der Kinder.

Kindern, so unter sieben Jahren sind, giebt man s. v. Dreck aus einem Storchs-Neste, darinne Junge sind, in was man beliebt ein.

92. Oder.

Mooß von einen armen Sünder-Kopffe, zu Pulver gemacht, und in Lindenblüth-Wasser eingegeben; es hilfft.

93. Eine sympathetische Cur vor allerhand Kranckheiten.

Man nehme ein Stück Schweine-Fleisch, und siede es in des Patienten Wasser, biß es gar einsiedet, und wieder frischen Urin drauf gegossen und eingesotten; dieses hernach auch zum dritten mahle gethan, und alsdenn den Hunden oder Sauen zu fressen gegeben, soll vor alle Kranckheiten dienlich seyn; bey Wunden und Wund-Fiebern aber nicht.

94. Vor die Würme der kleinen Kinder.

Nimm Baldrian-Wurtzel, Zittwer-Saamen, Wurm-Saamen, und Indianische Rhabarber, unter einander gestossen, und zu einem Pulver gemacht, und eine Messerspitze voll in Milch eingegeben.

95. Wenn die Kinder das Wasser nicht lassen können.

So

So nimm 5. 7. oder 9. Tropffen Rettig-Safft, und gieb ihnen solchen mit Mutter-Milch; er wird das Wasser bald treiben.

96. Vor geronnen Geblüt im Leibe.

Nimm Saffran und Lorbeeren, jedes ein halb Quentlein, solches gepülvert, und mit warmer Milch eingetruncken; es zertheilet und führet das geronnene Geblüt ab.

97. Vor den Wurm an Menschen und Viehe.

Man muß sich umsehen, wo viel Molche sind und wohnen, und sonderlich acht geben, wo sie nach dem Regen zu kriechen pflegen, dahin lege einen Gürrel, daß sie darüber kriechen, je mehr je besser; solche Gürtel umgebunden, widerstehen dem Wurme, daß keiner mehr am Menschen und Viehe bleibet; soll also eine Sympathetische Würckung haben.

98. Den reitenden Wurm am Halse, oder sonsten, Kröpffe oder Heydrüsen zu vertreiben.

Nimm Braun-Wurtzel, die Knoten davon, aber in ungerader Zahl soll man sie nehmen, und selbige so frisch an den Hals gehängt, daneben brauche auch täglich von dieser Wurtzel 1. Qu. eingenommen.

99. Brand-Schäden zu heilen.

Nimm Schaafs-Talg, und Schaafs-Mist, und die innerste Rinde von der Hollunder-Staude, solches zu einer Salbe gemacht; wenn man sich mit heissen Wasser oder Brühe verbrannt oder gebrühet hat, mit dieser Salbe

geschmieret, es löscht den Brand und heilet ohne Narben.

100. Vor Brand-Schäden, so mit siedendem Wasser, Brühe, und was es sonst sey, geschehen.

Wenn man sich gebrühet oder verbrannt hat, ist der frische Küh-Mist oder die Excremente ein über die massen gutes Remedium, sogleich auf den Brand-Schaden als Pflaster gelegt, und wenn es ein bißgen gelegen und warm oder trocken werden will, immer wieder frischen drauf gelegt; es ziehet den Brand in etlichen Stunden aus, und ist vielmahl sowohl an Menschen, als Vieh, probat befunden worden.

101. Oder:

Man nimmt Tinte und streichet sie gleich frisch auf den Brand, wenn es erst geschehen, ist gewiß auch sehr gut.

102. Noch ein Mittel vor die Brand-Schäden.

Man schlage gleich Bierhefen auf den verbrannten Ort, solche ziehen den Brand bald aus; oder schlage alsbald Saltz auf den verbrüheten oder verbrannten Fleck, es ziehet den Brand ebenfalls gleich aus.

103. Eine köstliche Brand-Salbe.

Nimm Hirsch-Unschlit, Lein-Oel und Bleyweiß, jedes vor 6.pf. Wachs vor 2.pf. lasse in einem irdenen Tiegel das Hirsch-Unschlit, Lein-Oel und Wachs untereinander zergehen, und recht heiß werden; alsdenn schütte das gepülverte Bleyweiß hinein, rühre es mit einer

Spah-

Spahtel oder einem reinen Kellgen fein durch; nimm es hierauf vom Feuer, es muß aber hernach noch beständig gerühret werden, bis es kalt und steiff wird. Denn sonst fällt ohne das stetige Rühren das Bleyweiß auf den Grund, und menget sich nicht in die anderen Species. Es ist eine vortreffliche Salbe, wenn gleich Haut und Haare herunter gebrühet sind, so heilet dennoch diese Salbe, täglich zwey biß drey mahl Pflaster-weise aufgelegt.

104. Vor erfrohrne Glieder.

Wer sich was erfrohren hat, nehme gleich Schnee und setze oder halte das Glied hinein. Der Schnee beisset zwar, jedoch wenn er aufhöret, wieder frischen, aber recht dicke drauf gethan, solches ziehet den Frost aus. Oder setze die Füsse in kaltes Brunnen-Wasser.

105. Oder:

Nimm gefrohren Sauerkraut; ist es nicht gefrohren, so nimm das rohe Sauerkraut aus dem Fasse, und lege es hinaus, daß es friehret, und alsdenn aufgelegt, solches ziehet den Frost vollkommen aus. Ist offtmals probiret.

106. Oder:

Nimm Gehirn aus den Krähen-Köpffen; aber es muß von den Schild-Krähen, so blau und schwartz aussehen, seyn, und lege es Pflaster-weise auf den Ort, wo was erfrohren ist, es sey an Händen oder Füssen, am Kopffe und Gesichte; es hilfft wieder. Am besten ist es, wenn man das Krähen-Gehirn gleich so warm aus dem Kopffe haben und auflegen kan.

107. Wenn die Hände oder Füsse von erlittenem Froste aufgebrochen.

So mache dieses Pflaster: Nimm Hirsch-Unschlitt, Fuchs-Fett 3. Loth, Baum-Oel und Lein-Oel, jedes 2. Loth, Hüner-Fett, 1. Loth, Bleyweiß 1½. Loth, Wachs ½. Loth, lasse das Wachs, Unschlitt, die Fette und Oele in einen irdenen Geschirr über Kohl-Feuer warm werden; alsdenn thue das Bleyweiß dazu, und lasse es untereinander etwas kochen, anbey wird es wohl durchgerühret, und vom Kohl-Feuer abgehoben, aber dennoch so lange gerühret, biß es steiff wird und stehet. Solches Pflaster-weise übergeleget, heilet den aufgebrochenen Frost-Schaden von Grunde aus.

108. Ein gutes Magen-Elixir.

Zittwer-Wurtzel, Calmus, rothen Enzian, Galgant, Pomerantzen-Schaalen, Zimmet, jedes ½. Loth, Tausendgülden-Kraut, Scordien, Wermuth-Knopffen, jedes eine Hand voll, zusammen gröblich klein gemacht, und abgezogenen Brantwein drauf gegossen, auf einen warmen Ofen in Asche 8. Tage gesetzt, ist sehr gut vor den Magen, und reiniget auch das Geblüte.

109. *Elixir pectorale.*

Aloe soccotrin. Rothe Myrrhen, jedes 2. Loth, Lerchen-Schwamm 3. Qu. gute Rhabarber 1. Loth, gröblich zerstossen, und eine gute Kanne Brantwein drauf gegossen, auf einen warmen Ofen 3. Tage gesetzt, ist vor-

vortrefflich vor Magen-Beschwerungen, Colicke und Mutter-Beschwerungen, es laxiret sänfftiglich, wenn man einen halben Löffel voll auf einmahl in Brantwein oder Thee einnimmt.

110. Ein gutes Zahn-Pulver.

Gebrannt Hirschhorn, *calcinirte* Eyer-Schaalen, Tobacks-Asche, gebrannten Weinstein, Bimstein und Violen-Wurzel, jedes gleich viel, zu einem feinen Pulver untereinander gemischt, und mit einem leinwandenen Tüchlein die Zähne täglich gerieben, machet die Zähne schön weiß, nimmt den Schaarbock, und den übeln Geruch, so von hohlen Zähnen herkommt, weg.

111. Die Zähne zu reinigen.

Nimm Spiritum Salis, vermische solchen mit Honig, und reibe die Zähne und das Zahnfleisch damit, und solche hierauf mit Wasser nachgewaschen, nimmt den Schaarbock von den Zähnen, reiniget das Zahnfleisch, und macht es wachsend, und die Zähne feste.

112. Magen-*Elixir*.

Aloe soccotr. ℥ß. Rhabarb. orient. ℥ij. Croc. orient. Agar. Myrrh. elect. aa. ʒj. Zedoar. Enzian. Theriac. Androm. aa. ʒß. dieses alles zerstossen und darauf 1. Kanne Spiritus Vini gegossen, solches etliche Tage in der Wärme stehen lassen, und einige mahl umgerühret, hernach abgegossen, und einen Löffel voll in Bier oder Branntwein eingenommen.

113. Gifft-*Tinctur.*

2. Loth saubere Aloes 1. Qu. orientalischen Saffran ½. Loth, gute *Rhabarbar.* 1. Qu. Lerchen-Schwamm 1. Qu. Myrrhen 1. Qu. Zittwer ½. Qu. Entzian 1. Loth, Theriac. Androm. 1. Qu. Angelic. 1. Qu. Aland ½. Loth Spiritus Cornu Cervi, zerstossen, darauf ein gut Nössel Rhein-Wein gegossen, und in der Wärme etliche Tage stehen lassen und umgerühret; zum Gebrauch einen Löffel voll in Bier oder Thee eingenommen.

114. *Doct.* Limmers von Zerbst *Elixir Proprietatis.*

4. Loth Myrrhen, ½. Loth Saffran, ½. Loth Rhabarber, 1. Loth *Aloe.* Solches zerstossen und 1½. Maaß guten Brantwein darauf gegossen.

115. Magen-Essentz.

3. Loth vom besten Zimmet, 2. Loth Muscaten-Blüth, 1. Loth Nelcken, 1. Loth ausgetrocknete Cardemummen, ½. Qu. langen weissen Pfeffer, hierauf guten Spiritus Vini 1. Maaß gegossen, daß die Species davon überdeckt seyn, und auf einen warmen Ofen 8. Tage in Asche gesetzt, und täglich umgerühret; zum Gebrauch nimmt man 40. bis 50. Tropffen in Bier oder schlechten Brantewein ein.

116. Zahn-Pulver.

Nimm einen Haasen-Kopff, brenne ihn auf einer eisernen Schippe zu Pulver, alsdenn nimm 3. Muscaten-Nüsse, ebenfalls zu Asche ge-

gebrennt, ferner Violen=Wurtzel, Weinstein und Bimsstein, jedes vor 3. pf. stosse solches alles fein klar, und mische es untereinander. Solches nimmt alle Unreinigkeit von den Zähnen hinweg, macht sie schön weiß, und erhält sie vor der Fäulung.

117. Tropffen vor Pest, Melancholey, Schaarbock, Magen=Beschwerden und vor allerhand Kranckheiten, wie sie auch Namen haben mögen.

Aloe 2. Loth, 1½. Qu. Saffran, ½. Loth *Rhabarbar.* 1½. Qu. Zittwer, 3. Qu. Myrrhen, 1½. Qu Enzian, 1½. Loth *Theriac*, 1½. Qu. Tormentille, 1½. Qu. Campfer, 1½ Qu. Biebergeil, 3. Qu. Meyran, 1½. Qu. weissen Diptam, 1½. Qu. Angelica, 2. Loth Mastix. Diese Species alle klein gestossen, alsdenn in eine gläserne Flasche gethan, 1½. Maaß vom besten Rheinischen Branntwein drauf gegossen, das Glaß wohl zugemachet, und in der Sonnen, oder auf einem warmen Ofen in Asche distilliren lassen, bis die Species in veram Essentiam, und eine dicke rothe Tinctur draus wird; alsdenn ist sie gut. Hiervon kan man des Morgens und Abends 6. 7. bis 8. Tropffen in Thee, oder womit man beliebet, bey anstossender Kranckheit aber einen halben biß einen gantzen Löffel voll einnehmen und drauf schwitzen.

118. Ein Brust=Pulver.

Lungen=Kraut 2. Hände voll, Ehrenpreiß, Hufflattig und Majoran, jedes 4. Hände

de voll, Scordien 1. Loth, Salbey und Jsop jedes eine Hand voll, Schlüssel-Blumen 3. Hände voll, Süßholtz 6. Loth, Galgant 1. Loth, Lung-Wurtzel 1. Loth, Zimmet 4. Loth, Muscaten-Nuß 2. Loth, Aniß, Zittwer, Fuchs-Lunge, jedes 2. Loth, gewundenen Zucker und Canarien-Zucker, jedes 8. Loth. Diese Stücke alle klein gestossen, und durch ein Haar-Sieb geschlagen, alles wohl untereinander gemischt, davon alle Tage des Morgens und Abends drey Messerspitzen voll trocken zu nehmen.

119. Brust-Getränck.

Jsop, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Creutz-Salbey, Ehrenpreiß, wilde Salbey, Borragen-Blüthen, gelesene Gersten-Körner jedes eine Hand voll, Hirsch-Zungen 30. Blättlein, Cibeben 12. Stück die Kern, so inwendig sind, heraus gethan, Feigen 12. Stück Fenchel-Saamen, 3. Löffel voll, guten reinen Honig 3. Löffel voll, Süßholtz, Engelsüß, Muscaten-Blüthe, Zimmet-Rinde, Galgant, jedes 1. Qu. kleine Rosinen 8. Loth, alles gröblich zerschnitten und zerstossen, koche es in acht Maaß Bier, davon des Tages zweymahl früh und Abends ein halb Nössel getruncken.

120. Gute Pillen zum Laxiren.

Aloe soccotr. ℥ij ⊙ Myrrhen ʒß. Venedischen Mithridat ʒß. Mastix ʒß. Crocum oriental. $\frac{1}{16}$ thl. zu einer Masa gemacht, auf eine Dosin sind 20. Gran zunehmen.

121. Blut-

121. Blutreinigender Tranck.

5. Loth Saſſafraß, 4. Loth Lignum Sanct. Hirſch-Zungen, Cardenbenedicten, Wermuth, Lorbeer-Kraut, Tauſendgülden-Kraut, Scordien, jedes 3. pf. Bibenell-Wurtzel, Chriſt-Wurtzel, Violen-Wurtzel, jedes 1. Loth, Aland 2. Loth, Fenchel und Anieß, jedes 1. Loth, Antimonium crud. 4. Loth. Dieſe Species alle gröblich zerſchnitten, und in einen groſſen Topff gethan, 12. Maaß Waſſer drauf gegoſſen, das Antimonium aber in ein Leinwand-Säcklein gethan und an einem Faden hinein gehangen, den Topff zugedeckt, und ſolches den dritten Theil laſſen einkochen; hievon des Morgens, Nachmittags und bey dem Schlaffen gehen, ein halb Nöſſel getruncken, als Thee, reiniget das Geblüt über die maſſen wohl, und erneuert den gantzen Cörper.

122. Vor den Huſten.

Nimm vor 6. pf. Rettig und 6. pf. Zucker, reibe die Rettige auf einem Reibe-Eiſen, und thue den Zucker darunter, drücke durch ein Tuch den Safft davon aus, thue in dieſen Safft Violen-Safft, Baum-Oel und Rheiniſchen Branntwein, jedes vor 6. pf. thue ſolches zuſammen in eine gläſerne Flaſche, und laſſe es an der Sonne deſtilliren; hiervon nimm Abends und Morgens einen Löffel voll ein.

123. Johannis-Oel zu machen.

Nimm Johannis-Kraut, ehe die Blumen gantz aufblühen, und ſiede ſelbige in Baumöl,

drücke sie aus, und nimm frische Johañis-Blumen, thue solche mit dem Oele in eine gläserne Flasche, und laß es an der Sonnen destilliren. Dieses Oel ist sehr heilsam, innerlich und äusserlich; innerlich wird ein halber Löffel voll eingenommen, äusserlich curiret es alle alte faule Schäden, solche damit geschmieret.

124. Weiß Lilien-Oel zu machen.

Nimm weisse Lilien-Blätter, so frisch vom Stengel kommen, thue sie in ein reines Geschirr, und geuß Baum-Oel drauf, hernach lasse es an der Sonne destilliren. Es ist ein vortrefflich heilsames Oel, sowohl auf Wunden und faulen Schäden, als auch vor Brand-Schäden. Man nimmt ein Lilien-Blatt aus diesem Oele, schmieret vorher den Schaden mit diesem Oele, und legt so dann ein Lilien-Blatt drauf.

125. Das *Mercuria*lische Wasser zu machen.

Nimm Mercurium sublimat. ℥ß. 2. pf. Alaun, und eine Hand voll Saltz, thue solches in ein Maaß Wasser und eine Nacht darinnen weichen lassen, alsdenn solches gekocht, und wieder stehen lassen, so ist es gut zum Gebrauch. Dieses Mercurialische Wasser ist gut vor die Krätze und Raude, damit gewaschen, auch vor Flechten im Gesichte und Schäbigkeit; es reiniget die Haut von aller Unsauberkeit. Man kan solches auch am gantzen Leibe, wo man es nöthig hat, gebrauchen.

126. Vor

126. Vor das Fieber.

Vor. 3. pf. Todten-Körner, 1. pf. Alaune, 3. pf. Zimmet, 6. pf. Wachholder-Safft, 3. pf. Nelcken, solches untereinander gemischt, daß es wie eine Salbe wird. Alsdenn nimm ein Stücke dünnes Leder, und schneide davon einen grossen runden Fleck, der über den Magen als ein paar gute Hände breit reiche, schmiere diese Salbe auf das Leder, und lege es über den Magen, binde noch ein breit Tuch drüber, und laß es etliche Tage liegen; alsdenn, so es sich ausgezehret, nochmahls frisch geschmieret. Solches vertreibet das Fieber, und ist an Kindern und Alten probiret worden.

127. Ein herrlich Pflaster zu machen.

1. Mennige, 2. Galmey, 3. Gold, 4. Silber-Glätte, 5. Lein-Oel, 6. Lorbeer-Oel, 7. Wachs, 8. Colophonium-Hartz, 9. Fürniß, 10. Terpentin, 11. Opopanax, 12. Galbanum, 13. Serapium, 14. Ammoniacum *Ducellii*, 15. gelben Agtstein, 16. Olibanum, 17. Alexandrische Myrrhen, 18. Aloen Hepaticam, 19. Mumiam, 20. Magnet, 21. Blut-Stein, 22. rothe Corallen, 23. Perlen-Mutter, 24. Drachen-Blut, 25. Terram Sigillatam, 26. weissen Vitriol, 27. Flores Antimonii, 28. Crocum Martis, 29. Camphora, 30. weiß Hartz. Thue das Hartz mit dem Wachse in eine Pfanne, und laß es zergehen; darnach werden die Gummata auch darzu gethan und stetig umgerühret, daß die Gum-

mi

mi nicht knolligt werden, und mit sanfften Feuer tractiret, daß ihre Kräffte nicht im Feuer bleiben; darnach thue auch den Terpentin und zum letzten die Oele darzu, mit stetem umrühren, daß die Gummi nicht knolligt, und in sänfftlichen Feuer erhalten werden, sonst verlieret es alle seine Kräffte. Man kan von jedem Stücke nehmen, wie viel man will.

Gebrauch:

Erstlich ziehet es alles aus den Wunden, als eingeschossene Kugeln, Eisen, Stahl, Glas, Holtz; 2.) heilet es alle verbrannte Schäden, 3.) alle stinckende Geschwäre und Wunden, 4.) den kalten Brand, 5.) tödtet es den Wurm, er sey, wo er wolle, 6.) stillet es das Glied-Wasser, 7.) heilet es den um sich fressenden Krebs, 8.) heilet es Bein- und Arm-Brüche, auch zerbrochene Ribben, 9.) alle zerstossene und zerqueschte Glieder, 10.) die entzwey geschlagene Hirnschaalen, 11.) die erfrohrnen Glieder, die Leichdornen und Hüner-Augen, 12.) zertheilet es zwischen der Haut das Geblüt, und läst nichts zur Verstockung kommen, 13.) heilet es die Fisteln. Seine Kräffte sind nicht alle zu erzehlen; denn es heilet alles, und behält seine Krafft 10. Jahr lang.

128. Vor das Fieber.

Nimm Regen-Würmer, wasche sie in Wein, thue sie auf ein eisern Blech, und brenne selbige zu Pulver, darvon gieb den Patienten, wann der Paroxysmus kommen will, ½ Qu. mit Wegebreit-Wasser ein.

129. Ein berühmtes Wurm-Pulver.

Nimm Rhabarbara, Corallen-Moos, gebrannt Hirschhorn, und Wermuth-Saamen, jedes 2. Qu. mache es zu einem saubern Pulver, und menge 6. Tropffen Wacholder-Oel drunter. Hiervon wird von einem Scrupel bis auf 1. Qu. nachdem das Kind alt ist, alle Morgen und Abends eingegeben.

130. Ein berühmtes Niese-Pulver vor die Flüsse, so von Kälte herrühren.

Nimm Hasel-Wurtzel 1. Qu. Biebergeil ½ Qu. Muscaten-Nüsse, Roßmarin, und Lavendel-Blüte jedes 1. Qu. mache es zu einem reinen Pulver, und brauche davon nach Gefallen.

131. Ein bewährt Mittel vor das Fieber.

Nimm Storch-Schnabel-Kraut, und Teuffels-Abbiß-Wurtz, jedes ℥j. Koche es in einem Maaß Wasser, lasse es einsieden bis auf ein Nössel, und theile es in drey Theile. Wenn denn der Paroxysmus antreten will, so trincke ein Theil davon; und wenn er wieder kommen will, das andere Theil; und so ja das Fieber wieder kommen wolte, das dritte Theil auch. Oeffters hat man nicht nöthig, das dritte Theil einzunehmen, weil es sich bey dem ersten oder andern Einnehmen schon verlieret. Es hilfft auch in hitzigen Fiebern.

132. Wider das Gifft.

Nimm einen gerechten Sapphier, tuncke denselben in Wacholder-Oel, und mache damit

mit einen Zirckel, um den Platz, wo das Gifft ist, so kan das Gifft nicht weiter, und muß in diesem Zirckel aufbrechen.

133. Vor erfrohrne Glieder.

Nimm unausgelassenen Ziegen = Talg, Hirsch = Unschlitt, Rheinberger = Schmeer, und gelb Hartz, eines so viel, als des andern, lasse es über einem Feuer untereinander zergehen, und Pflaster = Weise aufgelegt. Es hilfft.

134. Vor das Brechen.

Nimm die Rinde von einem grossen Brodte, oder Pfeffer=Kuchen, röste sie fein braun, und geuß Rosen= oder andern Eßig drauf, mache es wohl naß; Hernach nimm Kümmel, und Zimmet=Rinden, jedes gleich viel, klein gestossen, streiche es auf die nasse Rinde, und lege es dem Menschen über den gantzen Bauch bis an die Schaam, von der Hertz=Grube an. Wann es trocken ist, mache es wieder naß, und streiche wiederum das Gewürtze drauf. Es ist vor das Brechen gut, bey jungen und alten Leuten.

135. Vor eine schwangere Frau stets zu gebrauchen.

Nimm gedörret Maltz, stosse es klein, siebe es durch ein Sieblein, daß es fein klar wird, und nimm hierzu so viel Muscaten=Nüsse, wie auch so viel Fenchel=Saamen und Saltz, und vermische es zusammen. Solches trage ein schwanger Weib an ihren Gürtel, und wenn

ihr etwas zustösset, soll sie des Pulvers gebrauchen, so viel als man auf einem Groschen halten kan. Dieses bewähret mit GOttes Hülffe viel sorgliche Zufälle, an der Mutter und Kinde.

136. Vor Blut=Ausspeyen.

Nimm Mausöhrlein=Kraut, Gundel=Reben, Benedicten=Wurtzel, Wall=Würtzel siede selbige in halb Wein und halb Wasser, und trincke offt darvon.

IV. Abschnitt.

Von allerhand

Gebrechen, Kranckheiten und Zufällen, derer Rosse oder Pferde.

1. Ein Roß zu purgiren.

EIn halb Maaß Wein=Eßig, darinnen 3. oder 4. Eyer des Nachts über eingeweicht, des Morgens dem Rosse eine Lungen=Ader geschlagen, und das Blut darunter gemischt, und solches dem Pferde eingegossen; so wird es purgiren.

2. Eine Buch=Salbe und vor Verrenckungen.

Althee, Lohr=Oel, Popolium, Camfett, Terpentin=Oel, Spick=Oel, Dachs=Fett, Bilsen=Oel, Glieder=Fett, Wacholder=Oel, Ziegel=Oel, Regen=Würmer=Oel, solches alles untereinander gemischt, und wo ein Pferd

Buch=

Buchlahm wäre, oder sich sonst was gerückt hätte, solches damit geschmieret, dieses hilfft.

3. Wann ein Roß verschlagen hat.

Nimm Lacke vom Pöckel-Rind-Fleische, koche sie in einem Topffe und schäume sie so lange ab, bis kein Schaum mehr kommt. Hierunter wird auch genommen Venedischer Theriac, ein Stücklein von einem weisen Wiesel-Felle, Saffran, Biebergeil, Lorbeer, und Sathe-Baum. Hierzu noch ein Nössel Wein gethan, solches dem Pferde laulicht eingegossen, und selbiges fein warm zugedeckt, ist vielmahls probat befunden worden. Anbey aber ist auch bey einem solchen Pferde nöthig, ihm die Lungen-Ader zu schlagen.

4. Ein anders.

Nimm drey Haare vom heimlichen Orte, und gieb sie dem Pferde auf ein bißgen Brod, oder womit sie am besten hinein zu bringen, und zwar sind vor einen Hengst oder ein Wallachen-Pferd von einer Manns- vor eine Stuten aber von einer Weibs-Person die Haare zunehmen. Ist vielmahls probat befunden worden.

5. So ein Roß was im Leibe zerbrochen hat.

Nimm Osterlucey, Nacht-Schatten, Flöh-Kraut, Scabiosen, Schöll-Kraut, Tausend-Gülden-Kraut, junge Hollunder-Blätter, Schwartz-Wurtzel mit dem Kraute, etwas Pfunde, und Braun-Wurtzel-

zel=Kraut, alles zusammen in Bier gesotten, und dem Rosse eingegossen.

6. Ein guter Einschlag, so ein Roß verschlagen hat.

Nimm Saltz, Knoblauch, und Zwiebeln, brate sie über Kohlen, schlage es dem Pferde warm ein, und folgends nach:

Nimm Sauer=Kraut, Säuer=Teig und Eßig, in einem Tiegel zu rechte gemacht, und solches eingeschlagen, ziehet die Hitze aus.

7. Wenn ein Pferd verfangen hat.

Nimm ein Hemde von einer Jungfrau, darinnen sie ihre Zeit gehabt hat, solches in ein Faß geweicht und das Pferd davon sauffen lassen, wie auch selbiges mit dem Hemde über und über bestrichen, hilfft gewiß.

8. Ein sehr heilsam Pulver.

Farren=Kraut und Wurtzel, Wermuth und Hollunder=Blätter zwey mahl so viel, als Wermuth, hacke die Kräuter durch einander, mische gestossenen Zucker darunter, und nimm Wein=Hefen, wie sie aus dem Fasse kommen, thue alles zusammen in einen neuen Topff, und verklebe ihn feste. Setze solchen hernach in eine Gluth, und alles darinnen zu Pulver verbrannt. Solches heilet recht gut.

9. Ein Dörr=Pflaster, das Leben zurück zu treiben.

Nimm ungelöschten Kalck, und von etlichen Eyern das Weisse, Grünspan, Brann=

tewein und ein wenig Mercurium, mische es untereinander, und lege es mit Hanffwerck in den Huf.

10. Wenn ein Pferd die Würmer beissen.

Holl-Wurtzel, Braun-Wurtzel, Bursa Pastoris-Kraut, Meister-Wurtzel, Sathe-Baum, Teuffels-Dreck, Baldrian-Wurtzel, Zittwer-Saamen, ana 1. ggr. Venedische Seiffe vor 6. pf. untereinander klein gestossen und dem Pferde mit Eßig eingegeben.

11. Ein anders vor die Würmer.

Ein Stück gute Kreyde mit Wein-Eßig klar gerieben, und dem Pferde eingegossen.

12. Vor das Schwinden derer Rosse.

1. grr. Honig, Federweiß, Spanische Fliegen, Spießglaß, Spick-Oel, jedes vor 1. gr. zu einer Salbe untereinander gemischt, das Pferd niedergeworffen, demselben auf den Schwind ein Loch einer Handbreit hinein geschnitten, und die Haut mit einem glatten Stocke, so vorne rund zugeschnitten ist, abgestossen; dabey aber ist in Acht zu nehmen, daß dem Pferde nicht in das Fleisch oder durch das dünne Häutgen gestossen werde. Alsdenn nimm drey weisse Federn, und streiche diese Salbe damit hinein, laß solche 3. Tage darinnen stecken, bis es recht schwäret; sodann werden solche wieder heraus genommen. Unter dem Loche aber muß auch ein Loch in die Haut geschnit-

schnitten werden, damit sich die Materie abziehen kan, und nicht unter der Haut stecken bleibe; sonst faulet es unter sich. Wenn es erst im schwären ist; so giesse man nur Johannis-Oel und Lohr-Oel hinein, biß es heil ist. Diese Cur muß im zunehmenden Mond geschehen.

13. Wenn ein Roß sich verfangen hat.

Weissen Bolus, Asſa foetida und Sathe-Baum, dem Pferde auf das Gebiß gebunden, und in den Mund gesteckt, dabey aber auch dasselbe warm zugedeckt.

14. Vor das Schwinden an Menschen und Vieh.

Suche rothe Schnecken, thue sie in einen Topff, und kleibe ihn veste zu, setze solchen auf Kohlen, daß die Schnecken darinnen zergehen, woraus ein schön Oel wird. Solches ist recht gut vor das Schwinden.

15. Wenn ein Roß geschwollen ist.

Nimm Osterlucey, Flöh-Pfeffer, Attig, Beyfuß, Odermennige, Nacht-Schatten, Schöll-Kraut, Schwartz-Wurtzel, samt dem Kraute, auch jung Erlen-Laub, untereinander gröblich zerschnitten, und in Bier oder Wein gekocht, und aufgebunden.

16. Wenn ein Pferd unter dem Sattel sehr geschwollen ist.

Nimm rothen Bolus, Bolus Armenus, Sauerteig, sieben oder acht Eyer, Brannt-

wein, Eßig, Leimen, Wein-Hefen, etwas Küh-Koth, alles untereinander gemischt, und die Geschwulst damit bestrichen. So bald es anfängt trocken zu werden, das trockene subtil abgekratzt, und wieder frisches drauf gestrichen; so wird sich die Geschwulst bald verziehen.

17. Wenn ein Pferd geschlagen worden.

Nimm weiß Lilien-Oel, Regen-Würmer-Oel, Baum-Oel, Lohr-Oel, Popolium, Althee, Gelenck-Fett, Dachs-Fett, jedes vor 6. pf. mische es untereinander zu einer Salben, und schmiere solches dem Pferde fein warm ein.

18. Vor den Kropff der Rosse.

Foenum Græcum, so viel man zwischen drey Fingern hält, Sathe-Baum den 3ten Theil, Scordien, so viel man zweymahl zwischen drey Fingern hält, des Morgens nüchtern dem Pferde mit einer Löschpapiernen Düte eingestochen, und selbiges eine Stunde drauf ohne Futter gelassen.

19. Für Felle der Augen.

2. Qu. Myrrhen, 1. Qu. Saffran, 2. Loth Honig, zu einer Salbe gemacht, und solche dem Pferde mit einer Feder in das Auge gestrichen.

20. Wenn ein Pferd sehr verschlagen hat.

Nimm Teuffels-Dreck, Saffran und Biebergeil, jedes vor 4. gr. und rühre solches in Eßig, und etwas Menschen-Koth mit darein,

ein, das Pferd mit dem Kopffe in die Höhe gebunden, jhm solches in die Nasen-Löcher mit einem Horne eingegossen, und darauf dasselbe warm geritten. Es hilfft dem Pferde, und wenn es auch auf den Tod verschlagen hätte.

21. Wenn ein Pferd geschlagen worden und schwillet.

Lohr-Oel, Popolium, Althee-Ram-Fett, Dachs-Fett, Fuchs-Fett, weiß Lilien-Oel, Regenwürmer-Oel, jedes vor 6. pf. solches untereinander warm zergehen lassen, und damit geschmieret.

22. Wenn ein Pferd das schneidende Wasser hat.

Nimm Leimen aus der Erden, den die Sonne nicht beschienen hat, rühre solchen in Wasser, und laß das Pferd davon sauffen.

23. Wenn ein Pferd vernagelt worden.

Dem gieb Verben-Kraut zu fressen, oder Hierse-Saamen in heissem Schmeer gesotten und aufgeschlagen.

24. Wenn ein Roß ausgeköthet.

Erstlich muß es wieder eingezogen werden, alsdenn Lein-Saamen gekocht, biß er aufspringet; ferner nimm Brod-Krumen, nebst etwas Heu-Saamen und Hopffen darunter, und dieses alles, so warm es zu leiden ist, dem Pferde aufgeschlagen.

25. Ein Pferd muthig zu machen.

Gieb ihm Spanische Mücken zu fressen; die Köpffe aber müssen abgeschnitten seyn.

26. Ein schwartz Heil-Pflaster.

1. Loth Gall-Aepffel, 1. Loth Grünspan, Alaune, Weinstein, Weyrauch, Gummi, Mastix, Kupffer-Wasser, jedes 1. Loth, und 1. Nössel guten Eßig, laß es eine Stunde damit kochen; geuß hernach ein Nössel guten Brantwein drauf, und lasse es wieder damit kochen; es ist sehr bewährt.

27. Ein köstlich Wasser zu allen Schäden.

Schwartz-Wurtzel mit dem Kraute, Osterlucey mit der Wurtzel, Tormentille, Nacht-Schatten, Hasen-Pappeln, Käse-Pappeln, alles mit Kraut und Wurtzeln, Camillen, Winter-Grün, Winter-Blumen, Flöh-Pfeffer, dieses gröblich zerschnitten und zusammen in einen neuen Topff gethan, drey Kannen Wein darauf gegossen, und es auf den dritten Theil einsieden lassen. Dieses Wasser ist vor alle Schäden und Wunden, solche damit gewaschen; es heilet alles vom Grunde heraus, und läßt kein wild Fleisch im Schaden, heilet auch den Brand.

28. Ein anders heilend Wasser vor die Pferde.

Alaun und Kupffer-Wasser gebrannt, weissen Arsenicum, Mercurium sublimatum, gebrannten Weinstein, weissen Victriol untereinander gemischt und frisch Brunnen-Wasser darauf gegossen, heilet die Schäden, so faul und wild Fleisch haben, an frischen Wunden aber ist es zu starck.

29. Ein

29. Ein Pulver zum Heilen.

Alaun und Kupffer = Wasser gebrannt, hierzu Grünspan, Flöh = Pfeffer, Osterlucey, Schwartz = Wurtzel, Wull = Kraut und Hartz, alles gepülvert, und untereinander gemischt. Solches Pulver wird in den Schaden gestreuet, heilet alle Wunden und lässet kein wild Fleisch wachsen.

30. Eine grüne Heil=Salbe.

Terpentin, Grünspan, Lein=Oel, Hirsch=Unschlitt, Wachs, ein wenig Speck, den Speck, das Unschlitt und Wachs zergehen lassen, alsdenn den Terpentin und das Lein=Oel hinein gethan, und stets gerühret, man muß es aber nicht überlauffen lassen, nach diesem wird der Grünspan auch hinein geworffen.

31. Das Gied=Wasser zu verstellen.

Vor 1. gr. Bleyweiß mit Eyerklar zerschlagen und mit Hanffwerck aufgeleget; oder gieb dem Pferde Ochsen=Zungen und grosse Kletten=Wurtzel in das Futter; es hilfft und stillet das Glied=Wasser.

32. Ein Roß zu purgiren.

Mangold=Blätter 1. Loth, Senes=Blätter und Lorbeern, jedes 2. Loth, gestossen; ferner Venedische Seiffen 1. Loth, dieses alles in Ziegen=Milch gekocht, und dem Rosse warm eingegossen.

33. Vor die Darm=Strenge und dieselbe zu erkennen.

Ein damit behafftetes Pferd laufft auf, fället nieder in die Streu, stehnet, und siehet sich immer

mer nach den Seiten um. Diesem abzuhelffen, so nimm Hunde-Fett, Sade-Baum, Foenum Græcum, Lorbeeren, jedes 1. Loth, Baum-Oel 6. pf. Angelicke, dieses untereinander lassen warm werden, und solches alsdenn dem Pferde eingegossen. Hilfft es das erstemahl nicht; so muß man es noch einmahl zurechte machen und eingiessen.

34. Ein gut Freß-Pulver.

Eber-Wurtzel, Knoblauch, Meister-Wurtzel, Assa foetida. Menschen-Bein, Hasel-Wurtzel, Lorbeeren, jedes 2. Loth, untereinander zu einem Pulver gemacht, und davon dem Pferde auf das Futter gegeben oder eingesteckt. Solches hält die Pferde gut bey Leibe.

35. Ein ander Freß-Pulver.

Gute Gold-Wurtzel, Alffrancken und Foenum Græcum, zu einem Pulver gemacht und den Pferden auf das Futter gegeben.

36. Ein vortrefflich Freß-Pulver.

Alant-Wurtzel, Rhabarbar, Angelicke, blaue Lilien-Wurtzel, Eber-Wurtzel, jedes vor 6. pf. Hepar Antimonii vor 8. pf. Assa foetida 1. gr. ungenützten Schwefel 6. pf. Sade-Baum, Lorbeeren, Foenum Græcum, Wacholder-Beeren, Scordien, jedes vor 3. pf. alles klein gestossen und untereinander gemischt, hievon alle Morgen den Pferden auf das Futter gegeben, solches macht denen Pferden guten Appetit, reiniget den Magen, das Gedärme und Geblüt, erhält sie bey Gesundheit und führet die Drusen ab, wenn man dieses

Pul-

Pulver im Frühlinge denen Pferden einige Wochen mit füttert.

37. Wenn ein Pferd niederfällt und kranck thut, daß man nicht weiß, was ihm fehlet.

So grabe Wald-Fahren-Wurtzel, nimm ein Stücklein dieser Wurtzel, und ein wenig Kerbel-Kraut-Wurtzel, und binde es dem Pferde unter die Zunge; es wird bald aufstehen, stallen und misten, und besser werden.

38. Vor das Kröpffen oder Drusen der Pferde.

Nimm das Lungen-Kraut, so an den Eb-schen-Bäumen wächst, koche solches in Wasser, und begeuß den Pferden damit das Futter; es führet den Kropff ab. Desgleichen nimm auch Meerrettig oder Green, schneide solchen gantz klein, und gieb ihm dem Pferde etliche mahl mit auf das Futter; es eröffnet die Drusen an der Kehlen und vor der Lungen. Ferner gieb ihm auch Lein-Saamen mit auf das Futter, und von Lein-Oel-Kuchen zu sauffen.

39. Wenn der Kropff nicht aufbrechen will.

So nimm Haasen-Fett und schmiere nur ein klein Fleckgen auf die Beulen oder den Kropff, so frisset dieses bald ein Loch hinein.

40. Oder:

Wenn die Kropff-Beulen nicht weich werden wollen; so koche Lein-Saamen und Hopffen, und lege dieses zusammen dem Pferde so warm auf, als es zu erleiden stehet.

41. Oder:

Nimm vor 1. gr. Lohr=Oel und vor 6. pf. Grünspan, laß es untereinander warm werden, und fleißig durchgerühret, sonst bleibet der Grünspan unten liegen; hierauf so warm, als es zu leiden stehet, das Pferd alle Tage ein paar mahl damit geschmieret; solches machet die Geschwäre und Beulen weich, daß man sie mit einer Fliete aufmachen kan; oder sie mit Haasen=Fett aufziehen lassen. Es heilet auch diese Salbe zugleich mit.

42. Vor Felle auf den Augen.

Römischen Victriol, Jngwer, Campfer, blauen Calitzen=Stein, jedes 1. Loth, gestossen, untereinander gemischt, und in ein Glas alten Wein gethan, lasse es 30. Tage an der Sonnen destilliren, und solchen Wein hernach dem Pferde mit einer Raben=Feder in die Augen gestrichen.

43. Ein köstlich Augen=Wasser.

Korn=Blumen=Wasser, Ritterspoorn=Wasser, Lindenblüt=Wasser, Poley=Wasser, Agtstein=Oel, Malvasier, jedes 3. Loth, untereinander gemischt, und mit einer Feder eingestrichen.

44. Ein Pulver vor böse Augen derer Rosse.

Einen schwartzen Hunds= oder Katzen=Kopff zu Pulver gebrannt, weissen Calitzen=Stein und Schiefer=Stein gepülvert, und solches alles untereinander gemischt, und dem Pferde in die Augen geblasen.

45. Ein gut Augen-Wasser vor Menschen und Rosse.

Die rothen Ameisen-Eyer in ein Glas gethan, solches in einen Brodt-Teig geschlagen, und selbiges gleich dem andern Brodte gebacken; alsdenn das Brodt aufgebrochen, so findet ihr ein schönes Oel darinnen, welches vortrefflich vor blöde Augen und Blinde ist, drey oder vier Tropffen in das Auge gethan.

46. Ein anders vor Felle der Augen derer Rosse.

Iben-Laub, (die Blätter wachsen an den Mauren, sind dicke und feiste Blätter,) zerstossen und scharffen Wein-Eßig darauf gegossen, Tag und Nacht drauff stehen lassen, hernach durch ein Tüchlein gedrückt, solches des Abends und Morgens mit einer Feder eingestrichen, nimmt das Fell weg.

47. Oder:

Schmaltz von einer weissen Gans in der Sonnen destilliret, und hierunter weissen Calitzen-Stein gemischt, und in die Augen gestrichen, nimmt auch das Fell weg.

48. Oder:

Storch-Fett, in der Sonnen destilliret und in die Augen gestrichen, nimmt gemächlich das Fell weg und heilet das Auge.

49. Den Hauch in den Augen zu schneiden.

Nimm eine Neh-Nadel, stich damit das weisse aufgetretene Fleisch in dem Augen-Winckel durch, ziehe es heraus, und schneide es behutsam weg; alsdenn führe das Pferd in ei-

nen dunckeln Stall; es muß aber darnach gesehen werden, daß sich das Pferd nicht an den Augen scheuren kan. Denn sonst kan es um die Augen kommen. Gleich nach dem Schnitte muß es mit Wein und frischen Brunnen-Wasser ausgewaschen, nachgehends aber mit obig beschriebenem Augen-Wasser gewaschen werden, biß es heil wird.

50. Vor den Rotz.

Gieb dem Pferde den siebenden Tag nicht zu sauffen, sondern reite es warm, und lasse es darauf jung Bier satt sauffen; so wird es besser.

51. Ein anders vor den Rotz.

Nimm junge Hunde, die noch blind sind, brenne sie zu Pulver, und gieb solches dem Pferde auf das Futter, blase es ihm auch in die Nasen-Löcher, so wird es besser mit ihm. Desgleichen werden auch von einigen die Nieren von einem Pferde zu Pulver gebrannt, und rotzigen Pferden in die Nasen-Löcher geblasen.

52. Oder:

Nimm Wegwart-Wurtzel mit dem Kraute, und gieb es dem Pferde mit auf sein Futter; desgleichen einen Kohlschwartzen Hund zu Pulver gebrannt und dem Pferde in die Nasen-Löcher geblasen; oder nimm drey schwartze Roth-Käfer, brenne solche zu Pulver, und gieb dem Pferde 3. Morgen, jeden 3. Käfer auf das Futter.

53. Vor die Druse.

Rothe Myrrhen, Foenum Græcum, Schwal-

Schwalben-Wurtz, weisse Niese-Würtz, jedes vor 1. gr. Sadebaum, Saffran, Bathengel-Wurtz, jedes 6. pf. und etwas Sperlings-Koth, untereinander zu einem Pulver gemacht, hievon ein gut Theil in Ziegen-Milch gekocht und dem Pferde etliche mahl eingegossen. Solches treibet gewaltiglich die Druse ab, und reiniget das Pferd.

54. Wenn sich ein Pferd im Creutze was zerbrochen hat.

So schneide es auf dem Creutze etwas auf, und geuß folgende Oele darein, als Spick-Oel, Wacholder-Oel, Terpentin-Oel, Johannis-Oel und Ziegel-Oel, untereinander eines so viel, wie des andern, solches heilet überaus gut.

55. Wenn ein Pferd kurtzen Athem hat, oder haarschlechtig ist.

So quelle Foenum Græcum in Wein, und gieb es ihm auf sein Futter zu fressen, oder aber nimm Entzian- und Liebstöckel-Wurtzel, mache sie zu Pulver, und gieb ihm solches 9. Tage auf das Futter zu fressen, lasse ihm auch in 14. Tagen 3. mahl die Sporn-Adern und nach diesem füttere es wieder eine Zeitlang mit Foeno Græco.

56. Vor die Floß-Gallen.

Brenne die Floß-Gallen mit einem heissen Eisen, daß die Haut schrumpfet, darnach lege heiß Rocken-Brodt darauf, laß es drey Tage also liegen; ferner nimm weiß Hartz und altes Schmeer, unter einander gesotten, schmiere es damit, und Grünspan darein geworffen; oder nimm

nimm weissen Weyrauch und lege ihn darauf, bis den dritten Tag, schmiere es auch wieder mit der vorigen Salbe, und thue ein wenig Grünspan darein.

57. Wenn ein Pferd unter dem Sattel oder mit dem Kummet oder Sellen gedruckt und geschwollen ist.

So nimm Branntwein und Seiffe, wasche die Geschwulst mit dem Branntwein, und reibe sie zugleich mit der Seiffe, daß es prav schäumet, hernach schmiere solchen Schaum über die gantze Schwulst; so wird sich dieselbe bald wieder setzen. Solches muß man des Tages zweymahl thun, bis es wieder gut ist.

58. Oder:

Nimm Eßig und Leimen, nebst etwas Küh-Koth, untereinander gerührt, und also auf die Geschwulst geschmieret, es nimmt gewiß die Geschwulst weg.

59. Wenn ein Pferd einen Schwamm in der gedruckten Geschwulst bekommt.

So muß man das Pferd niederwerffen, und den Schwamm heraus schneiden, alsdenn aber kan es mit vorherbeschriebenem Wund-Pulver oder Wasser geheilet werden. Ist nun der Schwamm so sehr groß nicht, daß man doch noch einen Sattel drauf bringen kan (hier ist aber zuverstehen, wenn man eine Kammer oder Höhlung in das Sattel-Küssen macht, und also der offene Schaden nur so groß ist, daß

auch eine Kammer im Sattel solchen bedecke und nicht hart drauf liege) so kan man mit dem Pferde folgende Cur vornehmen. Besonders wer mit dem Pferde fort muß, und es nicht wohl missen kan, der schneide, wann es nöthig, den Schwamm. Ist aber nur erst ein Ansatz davon da, oder der Schwamm nicht allzugroß; so nehme man die Cur also vor: Erstlich gieb dem Pferde dieses Pulver, als rothen Bolus, grauen Roß-Schweffel, Entian, Schwalben-Wurtzel, Lorbeeren, Assa foetida, jedes 1½. Loth, gepülvert und untereinander gemischt; alsdenn theile dieses Pulver in drey Theile, und gieb ihm solches drey Tage nach einander früh vor der Sonnen Aufgang, und zwar jeden Tag einen Theil davon ein; anbey aber wäsche den Schaden mit frischem Wasser aus, und lege so denn Hanffwerck drauf, daß der Schaden reine bleibet. Wenn nun eine Kammer in dem Sattel-Küssen gemacht ist; so kan man den Sattel auflegen und das Pferd dabey jedennoch reiten. Solte sich aber der Schwamm nach Verlangen nicht bald geben; so nimm Krumm-Holtz-Oel, und geuß davon etwas hinein, dieses frisset den Schwamm vollends weg. Solches kan man etliche Tage, und nur des Tages einmahl thun, alsdenn aber vorbeschriebenes Pulver noch einmahl machen lassen, und, wie bereits gezeiget, dem Pferde eingeben. Es muß der Schaden also auch unter dem Sattel heil werden.

60. Vor

60. Vor Verrenckung, wenn sich ein Pferd am Blate, Schenckeln, Keulen, oder Köten verstaucht oder verrenckt hat, daß man fast nicht recht weiß, wo es ihm fehlet.

So nimm folgende Salbe, als Althea, Populium, Lohr-Oel, Ziegel-Oel, Spick-Oel, Regenwürmer-Oel, Schnecken-Oel, Frantzosen-Oel, Oleum Petri, blauen Victriol, Eyterbeinig, Campfer, Terpentin-Oel, Dachs-Fett, jedes vor 3. pf. und mische es untereinander zu einer Salbe, schmiere alsdenn damit das Pferd auf dem Orte, wo man die Verrenckung muthmasset, fein warm ein. Ist nun der rechte Fleck getroffen, so wird der Schaden in 24. Stunden etwas dicke werden. Alsdenn schmieret man ihn noch zwey oder drey Tage, jeden Tag einmahl, wieder, wie zu erst. Hernach läßt man etwan einen Tag fehlen, und so dann wieder ein paar Tage geschmieret, so wird sich der Schaden und die Lähmigkeit schon geben. Wäre es aber dennoch nicht recht völlig gut; so schmieret man es wieder ein paar mahl einen Tag um den andern. Wobey jedoch zu mercken, daß, weil die Salbe starck ist, man auch nicht allzusehr damit hinein stürme, sondern es viel lieber gemählich heilen lässen. Wäre nun aber mit dem schmieren das erste mahl der rechte Fleck nicht, sondern ein gesunder Fleck getroffen worden; so läufft es nicht auf, oder wird nicht dicke. Dannenhero muß man einen andern Fleck damit schmieren. Und

ist

ist also dieses die Probe an dieser Salbe, daß der verlezte Fleck anfangs schwillt; mit mehrerm schmieren aber vollkommen heilet.

61. Vor den Strauch=Fuß.

Wagenschmier, und Schweine=Fett, eine Hand voll Kalck, 4. Loth Grünspan, 3. Loth Büchsen=Pulver, 6. Loth grauen Schweffel, dieses zu einer Salbe gemacht, und im abnehmenden Mond fleißig damit geschmieret.

62. Wenn ein Roß Blut stallet.

So schlage dem Pferde 3. Morgen nacheinander die Sporn= und Lungen=Ader, und alsdenn gieb ihm dieses Pulver: 1. Loth Krebs=Steine, Böcks=Blut und gebrannt Hirsch=Hörn, jedes 1. Loth, mache dieses untereinander zu einem Pulver, und gieb es dem Pferde auf zweymahl ein; Oder nimm Gerste, brenne selbige zu Pulver, und gieb solches dem Pferde ein.

63. Vor die schwere Kranckheit der Pferde.

Dergleichen Pferde gehen und taumeln, sperren das Maul auf, und fallen endlich zu Boden. Hiervor ist folgendes zu gebrauchen: ½. Nössel Linden=Blüth=Wasser, ½. Loth Venedischen Theriac, ½. Nössel Eichen=Laub=Wasser, 1. Loth gebrannt Hirsch=horn, dieses thue zusammen in ein Nössel Bier, mache es warm, und geuß es dem Pferde ein, nach diesem die Lungen= und Sporn=Adern drauf gelassen.

64. Wenn ein Pferd wund in Fesseln ist.

Nimm 1. Pfund alt Schmeer, 1. Loth

Schieß=Pulver, 3. Loth Schweffel, Grünspan, Alaun, Kupffer=Wasser, jedes 2. Loth, mische dieses untereinander, und mache eine Salbe daraus; schmiere sodenn damit alle Tage einmahl dem Pferde die Fesseln, so heilen selbige.

65. Vor das Schwellen derer Pferde.

Man nehme Leinwand, tauche dieselbe etliche mahl in Froschleich=Wasser, und lasse solche zum Sattel=Küssen nehmen. Oder auch, so man das Pferd abgesattelt oder die Kummete abgeleget, soll man dem Pferde mit Urin die gedruckte Stäte waschen, so schwillt es nicht.

V. Abschnitt.

Allerhand Artzeney=Mittel vor das Rind=Vieh.

1. Daß einer Kuh die Nutzung nicht genommen werden kan.

WEnn eine junge Kuh das erste mahl kalbet; so gieb ihr ein Stücke von dem Netze ein, so bekommst du eine gesunde nutzbare Kuh, und kan ihr der Nutzen nicht genommen werden.

2. So eine Staupe oder Seuche unter das Vieh kommt.

So nimm von dem gestorbenen Viehe die Leber, ferner Teuffels=Abbiß und Saltz, und von einem gepülverten Storche; dieses alles zu einem Pulver gemacht, und solches dem Viehe

he eingegeben, so erhält sich das Vieh vor der Staupe.

3. Ein anders.

Nimm ein Stücke Aaß von dem gestorbenen Viehe, und dörre es im Back-Ofen, hierzu thue Scordien, Angelicke, Meister-Wurtzel, Knoblauch, Schwartz-Wurtzel und Ehrenpreiß, zerstosse und zerreibe es untereinander, und gieb es deinem Viehe des Morgens nüchtern ein, und eine Stunde darauf fasten lassen.

4. Wenn eine fliegende Seuche unter das Vieh kommt.

So gieb ihm Campher, Weyrauch und Schwartz-Kümmel, täglich auf einer Schnitte Saltz und Brodt ein.

5. Ein anders.

Nimm Angelicke, Rhabarbar, Baldrian-Kraut und Wurtzel, Natter-Wurtzel, Knoblauch und Scordien, untereinander zu einem Pulver gemacht, und dem Viehe des Morgens und Abends eingegeben.

6. Vor ungesunde Nebel, die dem Viehe leicht schaden.

Wer Vieh hat, soll jederzeit ein Fäßgen Stäncker im Hause haben, und davon dem Viehe des Morgens, ehe man es austreibet, mit einer höltzernen Kelle etwas in den Hals reiben, und auch etwas auf die Nase schmieren, solches lecket sich das Vieh auch ab und ein. Es ist ihm recht gesund, und schaden ihm die Nebel nicht. Solches muß auch geschehen, wenn Sonnen- oder Monden-Finsternisse einfallen, sie

mögen sichtbar, oder unsichtbar seyn, immassen bey solchen Tagen die Lufft dem Viehe auch schädlich ist. Auch soll man dem Viehe alle Wochen ein paar mahl Stäncker geben, wenn Vieh-Seuchen graßiren.

7. Wenn ein Vieh Gifft gefressen hat.

So nimm drey Messerspitzen voll Mithridat, süsse Milch, Wacholder-Beeren und Bibenell-Wurtzel, die Wacholder-Beeren und Bibenell-Wurtzeln stosse in einem Mörser, und vermische es mit dem Mithridat und der Milch, und geuß es so denn dem Viehe ein. Man erkennet solches an dem Viehe, wenn es jähling vom Giffte aufgeblehet wird.

8. Wenn ein Vieh von einer Wiesel oder von einem vergifften Thiere verletzet worden.

Ein Fell von einer weissen Wiesel ist vor dergleichen Zufälle sehr diensam. Wenn man den Ort, wo es verletzet worden, mit dem weissen Wiesel-Felle streichet; so benimmt es gar bald die Geschwulst und das Gifft.

9. Ein anders.

Brenne eine Wiesel zu Pulver, und verwahre solches zum Gebrauch. Alsdenn nimm, wenn es nöthig ist, von diesem Pulver, nebst Knoblauch, Liebstöckel- und Meister-Wurtzel, reibe und stosse es untereinander, und gieb es dem Viehe mit Menschen-Harn oder scharffen Eßig ein.

10. Vor den inwendigen Brand des Rind-Viehes.

Wenn das Rind=Vieh den inwendigen Brand hat; so stehet es stille, und käuet nicht wieder, da man ihm denn bald also vorkommen muß: Nimm einen Schuß Schieß=Pulver, Kreyde und blaue Lilien=Wurtzel, mache die Wurtzel und Kreyde klein, hernach nimm ein halb Nössel Mist=Lacke, und geuß es damit dem Viehe ein.

11. Oder:

Nimm 2. Löffel Asche, Schieß=Pulver und Schweffel, jedes einen halben Löffel voll, und geuß es dem Viehe mit Lösch=Wasser aus einem Schmiede=Lösch=Troge oder mit warmer Kuh=Milch ein; so wird es bald besser werden.

12. Vor den kalten Brand.

Diesen erkennet man leicht daran: Wenn man dem Viehe die Haut auf dem Rücken aufziehet; so knacket selbige, und das Maul und die Ohren sind ihm kalt. Es ist aber auch solchem am geschwindesten also zu helffen nöthig: Man ziehe dem Viehe die Haut über den Rücken lang bis auf das Creutze auf, und immer so hin und wieder, auf dem Rücken und Creutze bis an den Schwantz, die Haut zwischen den Fingern aufgezogen, bis man fühlet, daß die Haut nicht so sehr veste anliege und knacke. Hierbey aber ist auch nöthig, ihm folgendes einzugeben: Nimm einen halben Löffel voll Schieß=Pulver und einen halben Löffel voll Pfeffer, klein gestossen und gerieben, thue solches in ein Nössel Eßig, rühre es untereinander und gieb es dem Viehe

 ein.

ein. Das Stück Vieh aber muß man mit dem Kopffe übersich aufbinden, und also eine Viertel-Stunde stehen lassen; so wird es sich bald bessern. Es fackelt der kalte Brand nicht lange. Wenn man es nicht bald gewahr wird, und dem Viehe mit dienlichen Mitteln zu Hülffe kommt; so ist es in etlichen Stunden todt.

13. Vor die Beulen am Rind-Viehe.

Haue die Beule mit einer Fliede auf, daß Blut und Wasser heraus dringet, und reibe es mit der Hand, daß es fein ausgehet. Nach diesem mache folgenden Umschlag: Nimm neuen Leimen, Schieß-Pulver, Knoblauch, und Angelicke, mache solches alles klein, und rühre es mit dem Leimen, als wie einen Brey; alsdenn schmiere es dem Viehe auf der gantzen Beule herum. Hilfft es gleich nicht auf einmahl; so muß man es öffters bestreichen, bis die Beule weg ist.

14. Oder:

Nimm Lohr-Oel, Ziegel-Oel, jedes gleichviel, und etwas Grünspan darunter, solches mit einander warm zergehen lassen, dabey aber auch wohl umgerühret, und so warm, als es zu erleiden stehet, auf die Beule geschmieret; so erweicht es die Beulen, daß sie alsdenn aufgemachet werden können.

15. Vor die Lungen-Fäulung.

Nimm Schwalben-Wurtzel, Scordien, Wacholder-Beeren, und Waldmeister, solches untereinander zu Pulver gemacht, und

davon

davon täglich des Morgens und Abends dem Viehe 3. Messer-Spitzen voll auf Saltz und Brodt eingestrichen.

16. Oder:

Nimm Lungen-Kraut von den Eichen, Büntzel-Wurtzel, Schwartz-Wurtzel, Schwalben-Wurtzel, und klein Maus-Oehrlein, und wirff es dem Viehe in das Sauffen, und alle zwey Tage wieder frisch hinein geworffen; es heilet und reiniget Lunge und Leber, und macht das Vieh gantz munter.

17. Vor die Darm-Gicht.

Nimm Tormentill-Wurtzel und Kraut, Aron-Wurtzel und Wermuth, stosse alles zu Pulver, und stecke es dem Viehe mit einer Schnitte Brodt und Saltz ein, oder nimm dieses Pulver, und geuß es dem Viehe mit Ehrenpreiß-Wasser ein.

18. Wenn sich ein Vieh verfangen hat.

So muß man ihm die Lungen-Ader lassen; alsdenn nimm ein neugelegtes Ey, und pulverisirtes Eichen-Laub, Sadebaum, und vor 6. pf. Saffran, darunter gemischt, und solches dem Viehe mit Menschen-Harn eingegossen; anbey aber stich ihm auch im Maule den Kern, daß es blutet.

19. Vor das Rothe bey dem Viehe.

Wenn ein Stück Vieh roth harnet; so greifft es selbiges auch so an, daß es erstlich

matt wird, und alsdenn auch gar darüber stirbet. Diesem helffe man also: Nimm den Pinsel oder die Ruthe von einem Hirsche, reibe solche auf einem Reibe-Eisen, und geuß es dem Viehe mit Eßig ein. Gundermann-Wasser ist noch besser, wirff ihm aber auch zugleich Eichen-Laub und Gundermann-Kraut in das Sauffen.

20. Ein anders vor das Rothe, eine sympathetische Cur.

Nimm das Stücke Vieh, so roth harnet, ziehe es auf einen Rasen-Fleck, und lasse es darauf stehen, bis es harnet, und gieb hierauf Achtung, wo es hin harnet, diesen Fleck Rasen schneide so gleich mit dem rothen Harne aus, und hänge ihn so umgekehrt auf einen Zaun-Pfahl, daß ihn die Sonne bescheinen kan. So wie das Stücklein Rasen dürre wird; also vergehet auch das rothe Wasser an demselben Stücke Viehe. Dieses ist ein sehr bewährtes Mittel.

21. Vor den Hauch in den Augen.

Stich mit einer Nadel durch das wilde Fleisch, so in den Winckeln des Auges ist, und schneide es weg; alsdenn wasche solches mit brauner Butter und gutem heilenden Wasser.

22. Vor das Fell in den Augen.

Nimm Rade-Körner, so in der Gersten sind, stosse solche zu Mehle, und blase es dem Viehe ein; es nimmt das Fell gäntzlich weg.

23. Oder:

23. Oder:

Nimm Schnecken-Häuser und Schieffer-Stein, pulverisire solches recht fein, und blase es dem Viehe mit einer Feder-Kiele täglich einmahl in die Augen; solches nimmt die Felle behutsam weg.

24. Vor bezaubert Vieh.

Johannis-Kraut, Allermann-Harnisch, weissen Dorant, braunen Dorant, braune Dosten, Gülden-Wiederthon, Wiederthon, Beruffen-Kraut, Melisse, Schwartz-Kümmel, Dülle, Teuffels-Abbiß, Assa foetida, Arons-Wurtzel, Weyrauch, Myrrhen, Grün-Marck, Feld-Kümmel, Knoblauch, weisse Lilien-Blätter, jedes vor 1. gr. schneide die Kräuter nur gröblich durch, und mische so denn alles untereinander; nimm eine Kohl-Pfanne mit glüenden Kohlen, gehe damit in den Stall zum Viehe, und räuchere unter ein jedes Stück Vieh, mache den Stall veste zu, daß der Rauch darinnen bleibe; verkauffe oder borge aber denselben Tag niemand was aus deinem Hause, es mag kommen, wer da will.

25. Ein anders vor bezaubert Vieh.

Nimm das Geschlincke von einem Stücke Vieh, so eben wegen Bezauberung gestorben ist, greiffe es aber nicht mit den blossen Händen an, laß es auch nicht auf die blosse Erde kommen, stecke so dann das Hertz, die Lunge und Leber dichte voller Steck-Nadeln, und hän-

ge es also in den Rauch; so wirst du Wunder sehen, daß die Hexe kommen und etwas bey dir wird haben wollen. Gieb ihr aber nichts, als einen Puckel voll Schläge; so wird sie dich wohl ferner hin zufrieden lassen. Endlich trage es vor der Sonnen Aufgang in ein fliessend Wasser.

26. Wenn dem Viehe die Milch genommen worden.

So stecke das Säuge-Tuch voller Steck-Nadeln, und hänge es in den Rauch; so wird sich die Hexe einfinden, und sich beklagen. Oder geuß von allen Kühen die Milch zusammen in das Butter-Faß, stosse ein glüend Eisen hinein, und laß es darinne erkalten; oder nimm ein paar Sicheln, mache dieselben glüend, und kühle sie also über das Creutz haltende durch die Milch; oder nimm die übrige Milch von deinem Viehe, thue sie in ein Faß, hofiere darein, und rühre es alle Tage um; so bekommt die Hexe einen s. v. Dreck, und läßt dich mit frieden.

27. Vor die Würme bey dem Rind-Viehe.

Nimm Knoblauch, drey-oder vier Zehen, und Toback, eines halben Fingers lang, schneide beydes gantz klein, und mische drey Messer-Spitzen voll Pfeffer, und zwey Messer-Spitzen voll geschabte Kreyde darunter, hernach geuß solches mit einem halben Nössel Eßig dem Viehe ein, und auch eben diesem Stücke Vieh Menschen-Harn in die Ohren.

28. So ein Vieh kranck wird, daß man nicht weiß, was ihm fehlt.

Nimm drey Finger-Hüte voll gelben Senff, solchen klein gestossen, hierunter etwas Wermuth-Kraut und Meister-Wurtzel klein geschnitten, und dem Viehe mit Eßig eingegossen.

29. Oder:

Nimm Alaun und Saltz, solches untereinander zerstossen und vermischt, und dem Viehe also eingegeben.

30. Wenn dem Viehe das Maul gesperret ist, daß es nicht fressen kan.

So nimm das Futter, so es mit dem Maule angreifft und nicht hinunter bringen kan, sondern wieder heraus fallen läßt, wirff es in das Feuer, und verbrenne es. Oder nimm das Futter und reibe ihm das Maul und die Zähne damit, und so denn verbrenne es.

31. Vor den Husten des Viehes.

Hohle bey einem Becken Lösch-Wasser, darinne sie die Kehr-Wische zu löschen pflegen, darin rühre Rockene Kleyen, und gieb es dem Viehe zu sauffen.

32. Oder:

Nimm Schweffel, Lorbeeren, Wermuth und Entian, solches untereinander zu einem Pulver gemacht, und dem Viehe einen Tag um den andern auf das Futter gegeben; so wird der Husten nachlassen. Oder nimm

Hirsch-

Hirsch=Zunge, rothen Mangold, und Herter=Nesseln, in Wasser gesotten, und dem Viehe etliche Tage nichts anders, als dieses Wasser, zu sauffen gegeben.

33. Wenn ein Stück Vieh nichts verrichten kan.

Koche Lein=Saamen mit Wasser, und gieb es ihm zu sauffen; oder koche Hollunder=Wurtzel im Wasser, und geuß ihm ein Nössel davon ein; oder stecke ihm von ein paar Heringen die Milch ein.

34. Von den Durchlauff der Kälber.

Nimm geräuchert Rind=Fleisch, reibe es fein klein auf einem Reibe=Eisen, und ferner gebackene Quitten gestossen, untereinander gemischt, und mit Bier eingegossen; oder koche Holtz=Birnen in Wasser, und thue vor 3. pf. Terra Sigillata darein; es stillet den Durchlauff der Kälber.

VI. Abschnitt.

Vor die Schweine.

1. Vor die Bräune der Schweine.

WEnn die Schweine die Bräune haben; so bekommen sie dicke Hälse und Zungen, und wenn ihnen nicht geholffen wird; so müssen sie ersticken. So bald man nun dergleichen an ihnen gewahr wird, soll man den

Schweinen die Ader unter der Zunge lassen, und gleich einen halben Löffel voll Schieß-Pulver, und auch so viel Schweffel in warmer Küh- oder Ziegen-Milch eingiessen.

2. Ein ander Mittel vor die Bräune.

Es pflegen auch mehrere Schweine die Bräune zu bekommen, wenn sie erst eines hat, und ist fast, als ob sie einander anstecken; es rühret aber vielmehr vom Geblüthe her. Also soll man auch denen noch gesunden Schweinen bey Zeiten die Ader unter der Zunge lassen. Im Julio und Augusto bricht es öffters sehr aus; derowegen soll man ihnen zuvor kommen, und nach der Aderlässe folgendes Pulver eingeben: Als 1. Pfund Lorbeeren, ½. Pfund grauen Schweffel, 1. Pfund Kreyde, ¼. Pfund Schieß-Pulver, solches pulverisirt und untereinander gemischt, hiervon alsdenn in den schweren Monathen einem grossen Schweine 3. Loth, einem mitteln 2. Loth, einem kleinen 1½. Loth, in ihr Fressen gegeben, solches conserviret die Schweine, und erhält sie bey Gesundheit.

3. Die Schweine bey Gesundheit zu erhalten.

So nehme man einen gestreifften Fuchs, und räuchere ihn; alsdenn lege man solchen in das Tranck-Faß, worinnen den Schweinen ihr Tranck gesammlet wird, und lasse den Fuchs beständig darinnen liegen. Dieses erhält die Schweine bey Gesundheit, ist von vielen

vielen probiret, und befunden worden, daß es den Schweinen vollkommen gut ist. Wenn ein Fuchs ein paar Monathe oder länger im Trancke gelegen hat; so muß man wieder einen andern hinein legen.

4. Vor die Finnen der Schweine.

Wenn die Schweine eine heischere Stimme haben, und ihnen die Borsten, so zwischen den Ohren stehen, unten rothkeulig werden, auch unter der Zunge der Kehle zu man die weissen Tüpffgen von den Finnen bey einigen, aber bey allen nicht, gewahr wird; so soll man öffters einen Brand von eichen Holtze in ihrem Sauffen abkühlen.

5. Oder:

Man soll ihnen Schieß-Pulver und Lorbeeren, etliche Tage nach einander in ihr Sauffen, oder auch Seiffen-Lauge mit unter zu sauffen geben.

VII. Abschnitt.

Vor das Schaaf-Vieh.

1. Wenn ein Schaaf aufstützig wird.

So gieb ihm bald Saltz und Wermuth untereinander gemischt zu lecken.

2. Wenn ein Schaaf jähling geschwillet.

Dieses ist eine Anzeige, daß es was Gifftiges mit hinein gefressen hat. Solchem gleich zu

zu helffen, so nimm guten Theriac, und gieb ihm davon eine gute Messer-Spitze voll auf einem bißgen Brod ein.

3. Vor böse Flechten an den Mäulern der Schaafe.

Diese bekommen sie von Kräutern, wenn ein böser Mehl-Thau darauf gefallen ist, daß ihnen die Mäuler grindicht werden; so nimm Jsop und Saltz, jedes gleich viel, zerstosse und vermenge es untereinander, reibe ihnen den Mund, die Lippen und den Gaumen am Halse damit ab.

4. Die Schaafe bey Gesundheit zu erhalten.

Wermuth, Salbey, Tausend-Gülden-Kraut, Reinfahr, Bitter-Klee, Lungen-Kraut, Scordien und Hufflattig, diese Kräuter im Schatten gedörret und gepülvert, jedes gleich viel, hierzu Anis-Saamen, und jung Eschen-Eichen- und Erlen-Laub, nebst Hasel-Palmen auch gepülvert, solches alles untereinander gemischt, und den Schaafen wöchentlich ein paar mahl mit unter ihrem Saltze im Herbste und im Frühjahre gegeben, erhält dieselben bey guter Gesundheit, und hindert viel Kranckheiten und Zufälle.

ENDE.

Regi-

17-139

(o)

Register.

I. Abschnitt.

II. Abschnitt.

III. Abschnitt.

IV. Abschnitt.

V. Abschnitt.

VI. Abschnitt.

VII. Abschnitt.

(o)

